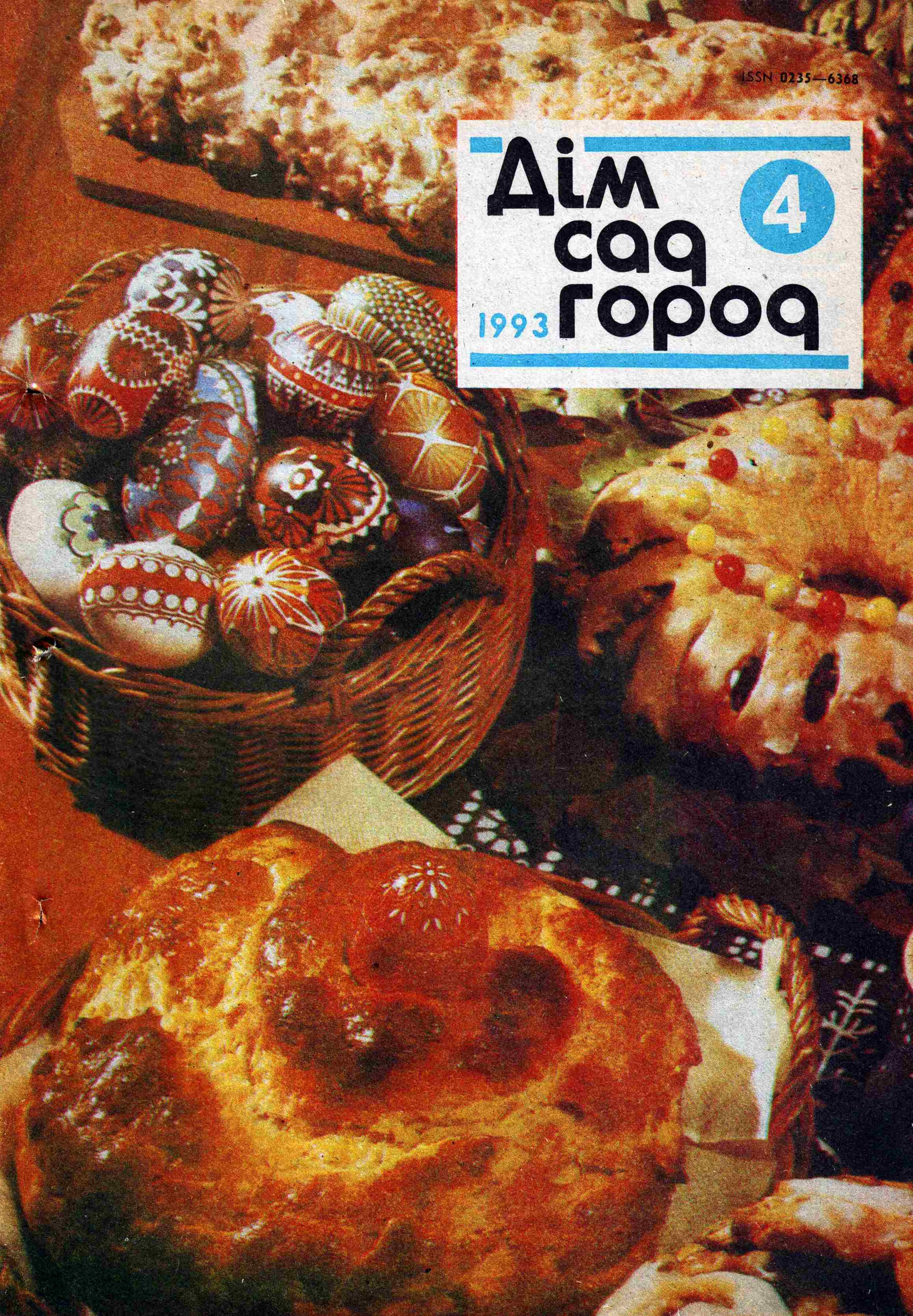


ISSN 0235-6368

**Дім
саа
гору**

4

1993



Читачі радять, пропонують, запитують

Будьмо другом один одному

У нашій сім'ї «Дім, сад, город» — друг, порадник і просто настільна книга. Хоч господарство у нас невелике, але чимало корисного ми дізналися із «ДСГ». Будемо його передплачувати завжди, хоч би як дорого він не коштував.

На підтвердження сказаного хочу через журнал подякувати Ю. Д. Чмирю із Львова, котрий на моє прохання не тільки відповів, а й без попередньої оплати надіслав насіння амаранту. Як це мене вразило! Адже в наш ринковий час люди стали якісь інші — аби вигоду мати. А Юрій Дмитрович поновив у мене і моїх дітей віру в добрих, чуйних людей. Я, звичайно, відразу переслала гроші за насіння.

Тож хочу скористатись нагодою і від моєї сім'ї та сусідів побажати вам, Юрію Дмитровичу, здоров'я, достатку, щоб ваша доброта множилася й сходила рясно на нашій землі.

Ольга Миколаївна Коцур,
Івано-Франківська обл.,
Тлумацький р-н, селище Обертин,
вул. Панфілова, 4/4

Під спів канарок

Знайомі порадили поділитися з людьми радістю від співу кімнатних пташок, яких я тримаю і розводжу у своїй оселі ще з 1967 року. В моїй хаті цілорічно весна, а створює її навдивовижу гарні своєю будовою і кольором канарки, що живуть у мене в спеціальних клітках. Звичайно, я трохи й продаю їх, в основному молодих, через магазин «Природа» в обласному центрі.

Син навчався у вузі й часто до нього приїздили друзі-студенти, котрі заночували, а ранком прокидалися від дзвінкого, мелодійного співу канарок і казали, що їм видавалося, ніби вони спали в лісі, в якомусь казковому гаю.

Минули десятки років, як уперше придбав їх, а я й досі милуюсь цими пташками, їхнім співом, їхніми барвами, будовою, поведінкою. А доглядати їх — просто насолода й водночас проста справа. І до корму вони невибагливі. А як почнуть купатися — одне задоволення! Не знаю як хто, а я можу годинами спостерігати за канарками і слухати їхній спів, який лунає у 8—10 колінах.

Хтось може подумати, що в мене інших занять і немає. Ні! В мене чимале господарство, до того ж люблю і вмю майструвати, маю для цього домашню майстерню, де є токарний верстат по дереву, циркулярна пилка, верстат для виготовлення металевої сітки з комірками різних розмірів, шліфувально-полірувальний, багато

слюсарних інструментів, навіть ковальське приладдя. Самотужки виготовив свердильний верстат власної конструкції. Є в мене і електрозварювальний апарат, який працює не гірше заводського. А ще добре володію пічною справою.

А для городніх робіт мій найкращий помічник — мотокультиватор «Кріт». Та не розлучаюся й з городнім знаряддям: сапками всіляких призначень, культиватором, якими обробляю грядки та насадження в шкільках, бо вирощую саджанці плодкових дерев.

За фахом я — медичний спеціаліст середньої ланки. Звичайно, те, про що тут пишу, не відповідає фаху. Часом і мені не віриться, що то я сам усе зробив. А ще маю в оселі кімнатні деревця лавра. Ось уже декілька років збираю врожаї лаврового листа. Доглядаю за деревцями за порадою знайомих. А ось глибоких знань не маю, спеціальної літератури знайти не можу, тому хотілося б у журналі «Дім, сад, город» прочитати матеріали з догляду за деревами лавра.

Ще років двадцять тому прочитав, що мох зберігає овочі. Спробував і досі користуюсь цим способом: буряки, хрін, морква мають такий вигляд ніби сьогодні їх викопали з грядки. А ще якось вчитав у пресі про те, що горіхове листя допомагає у боротьбі з колорадським жуком. Восени назбирав цього листа, просушив на сонці, а потім зберіг до весни. Весною відважив 3 кг сухого листа, засипав до 100-літрової бочки, залив холодною водою, зверху поклав гніт і витримувач доти, доки не з'явився на картоплі колорадський жук. Тоді віником рясно покропив цією настоянкою сходи. Так робив 5—6 разів через кожних 4 дні. І колорадського жука на картоплі зовсім не стало.

Багато корисних порад беру із сторінок журналу «Дім, сад, город». Навіть методи лікування цукрового діабету, яким доля мене нагородила. Повірте, важка це недуга. І не від райського життя вона набула. А жити хочеться, бо тільки 55 маю. І загального трудового стажу 39 років. А справжнього життя ще й не бачив.

Якщо є можливість, то надрукуйте цього листа в журналі. Може комусь знадобиться те, про що розповідав. Маю ще борг перед журналом: не розповів про свою кухню-комбайн. Ось закінчу й надішлю фото. Дякую за увагу!

М. М. Костюк,
Івано-Франківська обл.,
Коломийський р-н, смт Отинія,
вул. В. Івасюка, 33

Куди ж ділися гроші?

В «ДСГ» було надруковано моє оголошення, в якому пропонувала садивний матеріал. Мені надходить багато листів з проханням надіслати каталог та умови оплати. Я всім відповідаю, щоб гроші пересилали поштовим переказом.

Але трапляються прикрощі. Ось надійшло два листи. Автори пишуть, що гроші за насіння пересилають у конверті: один — сто купонів, а другий — аж триста.

Так, листи я одержала, але грошей у них не було. Це дуже неприємно, бо люди можуть звинуватити мене у шахрайстві. А я літня жінка, за все своє життя крихти не взяла чужого. Ось чому прошу редакцію: будь ласка, надрукуйте в журналі декілька слів про те, щоб не надсилали в конвертах грошей і тим самим не завдавали неприємностей і собі, і тому, кому вони призначені.

Наталія Іванівна Суханова,
314002, Полтава,
вул. Фрунзе, 86, кв. 76

Вдячність

У № 5 «ДСГ» за 1992 рік у матеріалі «Помідори на будь-який смак» М. М. Цеков із м. Путивля, що на Сумщині, пропонував 150 сортів найновіших сортів і гібридів помідорів вітчизняної та зарубіжної селекції. Я звернулася до М. М. Цекова з метою придбати деякі сорти насіння. Невдовзі одержала від Михайла Миколайовича те, що замовляла, і не за гроші, а безкоштовно. Такою увагою я була надзвичайно зворушена. Хочу через наш журнал висловити йому найщирішу подяку. Дуже добре, що з-поміж нас є справжні благородні люди, і один з них — Михайло Миколайович Цеков.

А. Шульга,
Київська обл., смт Баришівка,
вул. Комсомольська, 65

Юридичні консультації

Хто є непрацездатним членом сім'ї і чи мають право на спадщину батьки після смерті їхньої дитини?

Г. В. Якименко,
Дніпропетровська обл.,
м. Дніпродзержинськ,
вул. Цюлковського, 223—2

Визначення непрацездатного члена сім'ї подається у ст. 37 Закону України про пенсійне забезпечення. Це:

діти, брати, сестри й онуки, які не досягли 18 років або старші цього віку, якщо вони стали інвалідами до досягнення 18 років. При цьому брати, сестри й онуки — за умови, якщо вони не мають працездатних батьків;

батько, мати, дружина, чоловік, якщо вони є інвалідами або досягли: чоловіки — 60 років, жінки — 55 років;

один з батьків або чоловік (дружина), або дід, бабуся, брат чи сестра незалежно від віку і працездатності, якщо він (вона) зайнятий доглядом за дітьми, братами, сестрами чи онуками померлого годувальника, які не досягли 8 років, і не працює;

дід і бабуся — у разі відсутності осіб, які за законом зобов'язані їх утримувати.

Батьки є спадкоємцями після смерті дітей. Вони — спадкоємці за законом першої черги. Це передбачено ст. 529 Цивільного кодексу України.

В. О. Олійник,
головний правовий інспектор
праці ЦК профспілки
працівників АПК України



Дбаючи про врожай

З кожним днем стає тепліше і роботи на дачних і присадибних ділянках додається. Поряд із сівбою та садінням овочевих культур, картоплі слід особливо подбати про боротьбу з шкідниками, які саме в цей час активізуються. У цьому на власному досвіді переконалось подружжя Шабанових, яке тримає садову ділянку поблизу Києва. Тому, у весняні дні не гають часу, щоб не втратити врожай.

На фото: Ніна Федосіївна Шабанова білить розчином вапна дерева.

Фото П. Лук'яненка

Починайте з саду

Мені, як читачці, дуже приємно, що на сторінках «ДСГ» друкуються поради і молодій господині. Нехай це будуть і кулінарні рецепти, і про догляд за рослинами, птицею, худобою, навіть про сімейні стосунки, виховання дітей. Я дуже вдячна нашому журналові, бо він навчив мене багато чого. І тільки завдяки йому в мене росте великий сад, маю багато друзів, з якими листуюсь, обмінююсь досвідом.

Маю тепер черешні, груші, яблуні, вишні, сливи, абрикоси, горіхи, шовковицю, горобину, калину, барбарис. Усе це виростила із насіння. А ще є лимонник, актинідія, обліпиха, шипшина, кімнатний лимон, лаврове дерево. І квіти — троянди, жасмин, а з овочів вирощую помідори, огірки, кабачки, гарбузи, тощо. Усього й не перелічити.

Скажімо, помідори в минулому році вродили непогано. На насіння витратила 120 карбованців, але коштів згодом повернулося у шість разів більше. Зараз маю сорок сортів помідорів, з яких відбираю найстійкіші до захворювань у нашій місцевості. Тож починаючи закладати сад, не шкодуйте коштів. Так, за останні три роки на саджанці я витратила чимало грошей, які могла б пустити на їжу, одяг, взуття, зате тепер маю чудовий сад.

Ще з дитинства мріяла про власний будинок, а біля нього садок. І ось у мої 32 роки він у мене є. У ньому працюю, в ньому відпочиваю. Бог наділив мене дітьми — їх у мене п'ятеро, це мої помічники, котрі завжди зі мною біля землі, а з ними мені і в праці легко.

Із дев'яти років дітей брала на ланку, на буряки. Сапаю рядки, а діти йдуть і вибирають. Після такої праці в полі у них гарний апетит, а сон

солодкий, міцний. Отже, праця, земля і сонце роблять свою справу: діти не хворіють, ростуть дужі. Тому я певна, що дітей треба привчати до праці змалку. Встало вранці, нехай за собою прибере ліжко, а коли не виходить, треба допомогти. І воно знатиме, що це потрібно робити йому, а не комусь іншому.

Помити посуд, прибрати у кімнатах, полити квіти — усе це роблять самі, без мене. По господарству теж допомагають: старша корову і поросят нагодує, друга підстилку підкине, третя повичищає, четверта курям та гусям їсти дасть. А коли десь часом затримаюсь, то діти навіть і піч витоплять й усе самі понаварюють.

Сад також закладала з дітьми, чоловік мало допомагав, просто він цієї справи не любить та й робота в нього така — увесь день на тракторі, в полі, а зараз його ще й хвороба знесилила. У наших з ним стосунках всяке бувало, але ніколи не наставляла дітей проти батька, хоч були на те причини, тому вони й зараз його люблять і поважають. І взагалі мені здається, що треба прощати усі кривди, щоб менше було зла.

Тому раджу молодій господині: любіть ближніх, любіть землю, працю, сонце, вирощуйте сади, виховуйте дітей у праці, і тоді, так я гадаю, у ваших сім'ях усе буде гаразд. Зла й так довкола нас вистачає, а добро ми повинні робити своїми руками.

Але повернемося знову до саду-городу. Зустрічаю на сторінках журналу листи, де люди скаржаться на те, що не плодоносить дерево, у деяких і десять років росте, а плодів немає. Гадаю, що в кожного є свій спосіб догляду за садом чи городом. Так, придбала я у своєму радгоспі сливи дворічного віку, зараз їм уже чотири. Вони плодоносять перший рік, на той, думаю, буде більший урожай. Що для цього треба робити? Коли їх посадила,

поливала й підживлювала в корінь біля дерева, яму копала глибиною до 80 см, робила суміш з гною свіжого й перепрілого, а ще додавала курячого посліду, клала й перегній із листя і крупнозернистий річковий пісок, попіл — суміш виходила легка й пухка, дерево приживалося швидко й розвивалося у такій землі добре. Після того, як посадила, поливала кожний вечір, а вдень землю підпушувала, щоб не тріскалася. На осінь підживлювала дерева вже не біля самого стовбура, а відступала на 70 см, а то й на метр, викопувала довкола канавку й поливала водою або сумішшю із настою коров'яку. І коли дерева вже дорослі, також треба поливати пристовбурні круги діаметром до 2 метрів, так само й підживлювати.

Помідори й огірки теж ніколи не поливаю біля коріння, а відступаю трошки, роблю канавки з обох боків і в них наливаю воду або розчин коров'яку.

Не можу не згадати тут добрим словом людину, у якої я навчилася доглядати за садом і виноградником. Це Іван Лук'янович Дудар, мій колишній бригадир, а нині пенсіонер. У нього свій сад, в якому він увесь час щось «ворожить». Відтоді багато часу минуло, а вашу науку, Іване Лук'яновичу, я пам'ятаю і ваш досвід стає мені у пригоді й зараз. Щиро вам дякую за це.

Отак жила, народжувала дітей, з ними спливає моя молодість, моє життя. А з моїми дітьми росте і мій сад — наш сад! Тож раджу молодим сім'ям: починайте своє життя із розведення саду!

Якщо в когось виникнуть якісь запитання щодо садівництва, взагалі господарювання, виховання дітей, пишть, відповім обов'язково. Хто багатиме придбати насіння, саджанці, які в мене є, охоче поділюся.

Людмила Олександрівна Бесараб,
256027, Київська обл.,
Згурівський р-н, с. Вільне

Дім сад город
1993

Щомісячний
виробничо-практичний журнал

Засновник — Мліївський НДІ
садівництва
Лісостепу України
ім. Л. П. Симиренка

Зареєстрований Держкомпреси
України, серія КП, № 153

Видається з 1989 р.

© «Дім, сад, город», 1993

Нам пишуть

КОРЕНЕПЛІДНІ ОВОЧЕВІ І ПРЯНІ РОСЛИНИ

Овочі займають важливе місце в харчуванні і становлять 50%, а в окремих регіонах України — 70% від усіх споживаних людиною продуктів. Вони містять вітаміни, ферменти, амінокислоти, мінеральні та ароматичні речовини, які надають їжі особливого смаку й аромату, збуджують апетит, сприяють поліпшенню травлення, обміну речовин. Деякі овочі мають дієтичні й лікувальні властивості. Відомий вчений-фізіолог І. П. Павлов стверджував, що коли людина споживає овочі протягом року щоденно, вона подовжує свій вік на третину і до глибокої старості не звертається до лікарів. Отже, потрібно розширювати асортимент овочевих рослин на присадибній ділянці, впроваджувати нові, малопоширені культури, щоб мати змогу постійно споживати свіжу городину.

Сьогодні ми розповімо про коренеплідні овочеві і пряні рослини.

Скорцонер

Скорцонер, чорний корінь, солодкий корінь, чорна морква — коренеплідна овочева і пряна рослина, відома ще за часів Олександра Македонського. На Україні його вирощують лише городники-аматори, хоча ця культура заслуговує широкого впровадження.

Коренеплід скорцонера — дієтичний продукт харчування. У ньому є білок, аскорбінова кислота, вітаміни групи В, а також мінеральні речовини — калій, кальцій, літій, фосфор та ін. Крім того, він містить також полісахарид — інулін, котрий в організмі людини перетворюється на фруктозу, корисну для хворих на цукровий діабет. Є дані, що скорцонеру притаманні радіопротекторні властивості. Саме тому дієтологи пропонують страви з нього хворим на променеву хворобу.

Коренеплоди скорцонера використовують у їжу, як і цвітну капусту: відварюють у підсоленій воді, панірують у сухарях і обсмажують на маслі, готують овочеві супи, додають у перші страви, споживають у сирому вигляді в суміші із салатом. Із висушених та розмелених коренеплодів готують заміник кави.

У перший рік після висіву насіння рослина формує розетку прикореневих листків і коренеплід, на другий рік — квітконос-

ний пагін. Корінь циліндричний, завтовшки до 3 см, довжиною 25—30 см, зовні він коричневий, темно-коричневий, а всередині білий, багатий на молочний сік.

Скорцонер — холодостійка рослина, на Україні зимує в ґрунті. Росте на добре заправлених органічними добривами ґрунтах. Насіння висівають у ранні строки з міжряддями 45 см на глибину 2—3 см, в рядку після проривання залишають рослини на відстані 5—6 см. Висівати скорцонер можна і влітку (у липні). На другий рік навесні коренеплоди до стрілкування використовують у їжу.

На один гектар потрібно 810 кг насіння (8—10 г на 10 м²). Догляд за рослинами такий, як і за іншими коренеплідними (петрушкою). Збирають коренеплоди восени або навесні. Для зимового використання їх викопують восени, просушують і зберігають у кагатах, овочесховищах пересипаними піском чи землею. Урожайність — 3,5 кг з квадратного метра.

На насіння кращі коренеплоди висаджують навесні за схемою 70×15, 45×20 см. Залишені в ґрунті коренеплоди рядових репродукцій, що перезимували, проріджують на 15 см, двічі-тричі розпушують міжряддя. У молочновосковій стиглості рослини треба охороняти від птахів. Насінники досягають неодноразово, тому збирають насіння вибірково.

Вівсяний корінь

Серед коренеплідних рослин заслуговує на увагу та введення

в культуру вівсяний корінь (козлоторідик, білий корінь). Його коренеплоди мають пряний, ніжний смак, за харчовими якостями прирівнюються до скорцонера. В них є білок, цукор, мінеральні речовини та вітаміни В, С, а також полісахарид — інулін, котрий цінується в медицині.

З коренеплодів готують салати, соуси, овочеві супи, їх відварюють і обсмажують із сухарями в маслі. Страви з вівсяного кореня корисні хворим на цукровий діабет.

Це — дворічна рослина. У перший рік після висіву насіння виростає коренеплід і розетка ланцетних листків, на другий — квітне і дає насіння. Коренеплід циліндричний, сіро-білого кольору. Квітки фіолетово-червоні, зібрані в суцвіття — кошик.

Вівсяний корінь холодостійкий, коренеплоди зимують у ґрунті в усіх ґрунтово-кліматичних зонах України. Добре росте на родючих, вологих ґрунтах з глибоким орним шаром.

Насіння висівають у березні-квітні (можна і влітку) сівалкою або вручну з міжряддями 45—60 см, відстань між рослинами в рядку після проривання 6—8 см. Норма висіву 8—10 кг/га, або 8—10 г на 10 м². Сходи з'являються на 10—12-й день. За вегетаційний період проводять 2—3 розпушування міжрядь і рядків. Збирають коренеплоди восени або навесні наступного року. Для зимового використання їх викопують восени, просушують, зберігають в овочесховищах, кагатах, траншеях пересипаними землею, піском. Урожайність коренеплодів — 2,8—3,3 кг з 1 м². Насінництво вівсяного кореня таке саме, як і в скорцонера.

Пастернак

Незаслужено забута на Україні і така популярна в європейських країнах культура, як пастернак посівний — дворічна коренеплідна рослина. У його коренеплоді міститься цукор, білок, аскорбінова кислота, вітаміни групи В та мінеральні речовини — калій, кальцій, фосфор та інші. Ефірної олії у ньому менше, ніж у селері, петрушці, тому коренеплід солодкуватий, з пряним ароматом. Споживають пастернак свіжим, сушеним, як пряну приправу до перших і других страв, додають його до сухих сумішей, широко використовують у консервній промисловості. Із висушеного і розмеленого коренеплода можна приготувати кавовий напій.

Серед коренеплідних рослин пастернак найбільш холодо- і морозостійкий. Насіння проростає

Щедра грядка



Пастернак.

при температурі 3—4°C. Сходи витримують заморозки, а дорослі рослини в усіх зонах України зимують у ґрунті. Ростає пастернак на суглинкових, супіщаних та торфових ґрунтах.

Розмножується насінням. Посіви розміщують після капусти, огірків, картоплі. Восени під перекопування чи оранку вносять органічні та мінеральні добрива із розрахунку 5—6 кг перегною та 70 г повного мінерального добрива на 1 м². Азотні добрива вносять навесні. Насіння висівають навесні з міжряддями 45—70 см. У рядку після проривання рослини залишають на відстані 6—8 см. У жаркі дні в листках пастернаку накопичується багато ефірної олії, тому в цей час потрібно остерігатися опіків. Догляд за рослинами — розпушування міжрядь та вищипування бур'янів. Коренеплоди збирають восени, зберігають у кагатах, траншеях, підвалах. Залишені в ґрунті коренеплоди викопують у березні-квітні. Врожайність — 25—30 т/га, або 3—4 кг з 1 м².

На насінневі потреби відбирають типові коренеплоди. Навесні їх освітлюють, висаджують з міжряддями 70 см, у рядку 25—30 см. Пастернак перезапильється іншими сортами, тому необхідно дотримуватися просторової ізоляції. Якщо насінники зимували у ґрунті, навесні їх проріджують, розпушують міжряддя. Коренеплоди, що перезимували в ґрунті, швидше відростають, а насінники досягають на 10—12 днів раніше. Збирають насіння вибірково, у повній восковій стиглості — повністю. Районовані сорти — Студент, Круглий.

Селера

У групі коренеплідних дуже корисна дворічна пряно-смакова рослина — селера. Вона була відома ще стародавнім грекам і римлянам як лікарська рослина.

Культурні форми селери походять від дикорослої, що зустрічається в середземноморських країнах, у Малій Азії та Африці. Пізніше вона поширилася в різних країнах Європи. В культурі відомо три форми — різновиди селери: коренева, черешкова й листові. Найбільше вирощують кореневу.

У перший рік селера формує розетку прикореневих листків і коренеплід. На другий рік після висаджування коренеплода виростає генеративний пагін висотою до 12 см, він цвіте і дає насіння.

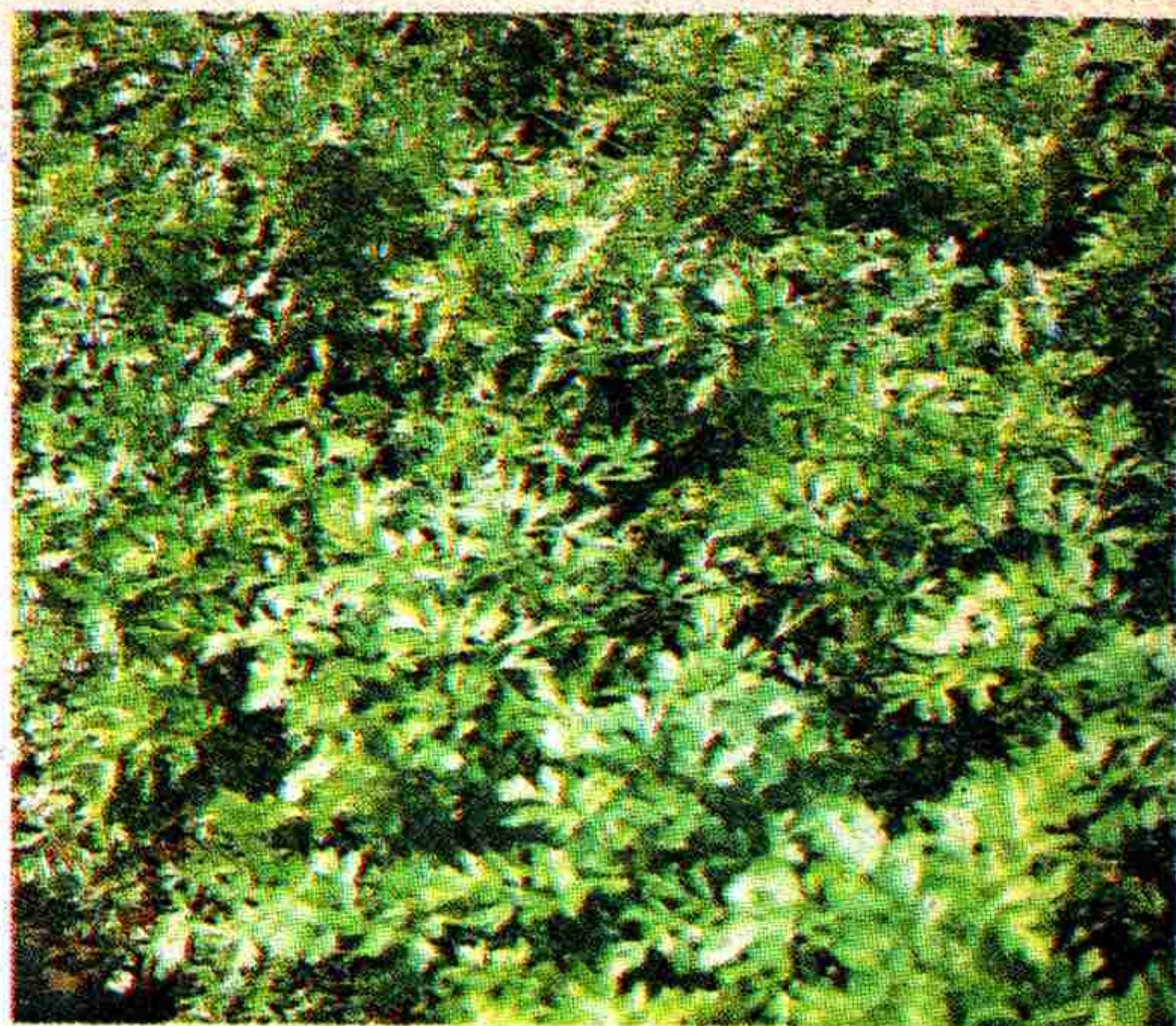
Листя та коренеплоди селери багаті на каротин (до 7 мг%), аскорбінову кислоту (до 150 мг%), вітаміни В₁, В₂, РР, фолієву, хлорогенову і глютамінову кислоти. В них також міститься білок, вуглеводи, ефірна олія та мінеральні речовини: кальцій, фосфор, залізо, магній, калій. Останній справляє сечогінну дію. Білок селери багатий на амінокислоти — аргінін, гістидин, лізин, аланін. Усі ці компоненти, особливо ефірна олія, надають їжі своєрідного смаку й аромату.

У народній медицині селеру використовують для лікування нервової системи, поліпшення сну, при ожирінні. Сік вживають при захворюваннях нирок, жовчочкам'яній хворобі, для поліпшення травлення, як кровоочисний засіб. Відварені коренеплоди використовують при відморожуванні рук, ніг.

Коренеплід та листя селери — добра приправа до перших і других страв. Широко застосовується в харчовій, консервній та овочесушильній промисловості.

Селера — відносно холодостійка, вологолюбна і світлолюбна культура. Дорослі рослини переносять знижені температури до —4°C. Вибаглива до родючості ґрунту, краще росте на слабкокислих та нейтральних ґрунтах.

Вирощують селеру розсадним способом. На гектар потрібно 0,3–0,5 кг насіння, а на 10 м² — 3 г. На розсаду його висівають у теплицях або в кімнаті на підвіконні наприкінці січня — на початку лютого. Сіяння пікірують у торфоперегнійні або паперові горшечки, стаканчики, заповнені землею. Розсаду висаджують з міжряддями 45—70 см, у рядку — 25—30 см. Товарна продукція (листя) у листової селери готова на 80—90-й день, у черешкової (черешки і листя) — на 120-й, у кореневої (коренеплід) — на 180-й день. Листя листової селери збирають практично ціле літо. Восени коренеплоди викопують і зберігають у траншеях, підвалах, пересипавши землею,



Петрушка коренева.



Селера.



Скорцонер.

піском. Споживають взимку, навесні.

Для вигонки листя в теплиці чи на підвіконні відбирають цілі, непошкоджені коренеплоди і висаджують їх у ящики, вазони впритул. Через 25—30 днів листя зрізують. За осінньо-зимовий період урожай збирають кілька разів, востаннє — з коренеплодами.

Коренеплоди, призначені для насінневих потреб, підрощують, освітлюють. У середині квітня їх висаджують у полі (городі) з між-

рядками 70 см, у рядку — 30 см. При наявності кількох сортів необхідна просторова ізоляція. Догляд полягає в розпушуванні міжрядь та підгортанні рослин.

Коли насіння побуріє, його на малих ділянках збирають вибірково, в міру дозрівання зонтиків. Урожай — 50—70 г з однієї рослини. Найбільш поширені сорти: кореневої — Яблучна, черешкової — Юнга, листової — Красилівська.

Петрушка

Петрушка коренева — дворічна, всім відома рослина. У культурі поширені коренева й листові форми. Як лікарську рослину її знають дуже давно, а як пряну почали розводити в Європі з XVI століття. Тепер петрушка поширена в усіх країнах світу.

У перший рік утворює розетку листків і коренеплідів (у корневих сортів). У розетці кореневої петрушки від 15 до 40 листків. Вони блискучі, зелені, перисторозсічені. У розетці листової петрушки від 20 до 100 листків, вони дуже розсічені, кучеряві. Форма коренеплоду петрушки кореневої веретеноподібна, м'якуш білий, з пряним запахом. На другий рік виростає квітконосний пагін висотою до 1,5 м, з двома-чотирма розгалуженими пагонами, які закінчуються суцвіттям — складним зонтиком. Всі сорти перезапильються між собою.

Коренеплід і листя містять аскорбінової кислоти до 250 мг%, каротину — до 4 мг%, вітаміни B₁, B₂, PP, фолієву кислоту, а також білок, вуглеводи, ефірну олію та мінеральні речовини: калій, кальцій, фосфор, залізо, магній. Білок багатий на амінокислоти — аргінін, гістидин, лізин, аланін. Усі ці компоненти, особливо ефірна олія, надають стравам своєрідного аромату, смаку й збуджують апетит. Листя та коренеплоди використовують як приправу до перших і других страв. Широко застосовують петрушку в харчовій, консервній та овочесушильній промисловості.

У медицині петрушку цінують за її властивості відновлювати сили, сприяти кровотворенню, виліковувати рани, кровотечу ясен та хвороби очей. Сік застосовують при захворюваннях нирок, сечового міхура, жовчокам'яній хворобі, ревматизмі. Він має сечогінну дію. Насіння використовують при пропасниці.

Петрушка — холодостійка, світлолюбива культура. Дорослі рослини зимують у ґрунті. Вимоги до вологості помірні: при над-

лишку рослини хворіють, при нестачі — уповільнюють ріст. Росте на глибоко оброблених родючих землях. У сівозміні її розміщують після огірків, картоплі, бобових. Ґрунт готують так, як і для інших коренеплідних рослин, вносять органічні (перепрілий гній або торфокомпости) та мінеральні добрива. Навесні площу розпушують, розбивають на грядки. Висівають насіння восени під зиму або навесні з міжряддями 45—70 см. Норму висіву насіння 5—6 кг (50—60 г на 10 м²).

Проростає насіння при температурі плюс 3—6°C, сходи з'являються на 18—20-й день. Звичайно для пунктирного позначення рядків до насіння додають салат, який сходить раніше, що дає можливість своєчасно розпушувати міжряддя. Після появи сходів їх проривають на 4—5 см. Вирвані рослини використовують на зелень. Під час вегетації двічі-тричі розпушують міжряддя і рядки.

Коренеплоди корневих сортів збирають восени, а для весняно-літнього використання — навесні. Зберігають у кагатах, а також в овочесховищах у піску. Урожайність їх — 25—30 т/га (2,5—3,5 кг з 1 м²). Коренеплоди обох різновидів петрушки використовують для вигонки листя в теплиці, на підвіконні в ящику або у вазонах. На 18—20-й день відростає листя, яке збирають вибірково до березня. Урожай становить 5—6 кг з 1 м².

Насіння петрушки одержують на другий рік. Для цього викопують типові для сорту коренеплоди і зберігають у кагаті або підвалі, пересипавши землею чи піском. Навесні їх підрощують, освітлюють і висаджують у ґрунт з міжряддями 70 см, у рядку — 25—30 см. Для рядових репродукцій застосовують і безпосереднє вирощування насіння. З цієї метою навесні рослини проріджують на 20—30 см, підгортають, підживлюють мінеральними добривами. До змикання рядків два-три рази розпушують міжряддя. При наявності кількох сортів петрушки потрібна просторова ізоляція. Коренеплоди рано починають рости. Потім з'являються квітконосні пагони, цвітуть і дають насіння. Насінники досягають нерівномірно, тому збирають їх вибірково. Одна рослина дає 30—50 г насіння. Районовані сорти: Цукрова, Урожайна (коренеплідна), Бордовикська (листова).

В. П. Гринь,
кандидат сільськогосподарських наук



Пам'яті Василя Петровича ГРИНЯ

Статтю, яку ви щойно прочитали, її автор написав у листопаді минулого року, а в січні 1993 р. його не стало. Передчасно пішов з життя вчений, ветеран Центрального ботанічного саду АН України, член редколегії журналу «Дім, сад, город» Василь Петрович Гринь. Він пройшов непростий життєвий шлях від садівника до провідного наукового співробітника.

Трудову діяльність розпочав ще в 1949 р. на відбудові Ботанічного саду. Працюючи в ньому, закінчив Українську сільськогосподарську академію.

Будівництво саду, благоустрій, закладення колекційних ділянок — все це було його турботою. Брав активну участь у створенні експозиційних ділянок «Крим», «Карпати», «Овочеві рослини».

Вчений вивів такі нові сорти овочевих культур, як капуста брокколі Вітамінна, мангольд Зимовий, топінамбур Дієтичний, салат ромен Совський, що успішно пройшли державне сортопробування і районовані на Україні. Вперше в республіці створив стандарти на капусту брокколі, листовий буряк, земляну грушу.

Василію Петровичу була притаманна надзвичайна працелюбність. Він опублікував понад 100 наукових праць, серед них розділ по овочевих рослинах до «Виробничої енциклопедії по овочівництву» (1972 р.), статті в журналах «Інтродукція та акліматизація», «Хлібороб України», «Овочівництво та баштанництво», «Тваринництво України», «Охота і охотхозяйство», «Дім, сад, город», «Рідна природа», «Картофель і овочі», «Агропром України», ґрунтовні рекомендації щодо технології вирощування малопоширених овочевих рослин.

Як член редколегії журналу «Дім, сад, город» був нашим кваліфікованим порадиником, автором і просто добрим другом. Чуйним, людяним і дуже скромним — таким запам'ятають його всі, кого доля звела з цією людиною.



Вирощуйте патисони

Останнім часом дедалі більше городників бажають вирощувати патисони. Мабуть, це тому, що лікарі-дієтологи рекомендують вживати їх при захворюваннях нирок, печінки, а також при катарах, виразці шлунку та атеросклерозі. Корисні патисони і для здорових людей, оскільки містять життєво необхідні вітаміни, вуглеводи, пектинові речовини та мінеральні солі, які сприяють кращому засвоєнню білкової їжі.

На своїй присадибній ділянці я вирощую патисони сорту Білі 13. Це однорічна рослина, росте у вигляді куща, утворюючи недовгі розгалуження (50—60 см), на котрих, як і в огірків, протягом всього літа і аж до осінніх заморозків утворюються плоди. Сорт середньостиглий, збирати плоди можна через 65—75 днів після сходів. Плоди плоскі, тарілкоподібної форми, із зубчастими краями, зеленувато-білого кольору.

Патисони — невибаглива культура, за агротехнікою вирощування вони мало чим відрізняються від столових гарбузів та кабачків. Проте, щоб одержувати сталі врожаї, я використовую агрозаходи, розроблені науковцями та практиками.

Насамперед важливо правильно підготувати насіння до сівби. У патисонів, як і в інших гарбузових, воно ваговате (в одному грамі — 7—9 насінин), має достатній запас поживних речовин, здатний забезпечити початковий ріст сходів. До речі, насіння патисонів не втрачає схожості 8—10 років, але найкращі посівні якості у дво-трирічного. Звичайно, насіння, отримане із плодів, які добре достигли, пройшли одно-двомісячне дозарювання, можна використовувати вже наступного року, але при цьому його обов'язково треба прогріти, щоб знешкодити вірусну інфекцію.

Насіння я прогріваю у термостаті або в духовці 4—5 год при температурі 50—60°C. Можна прогрівати його й на сонці, але тоді протягом кількох днів. Це підвищує енергію сходів, частково знезаражує насіння.

Ще до прогрівання калібрую насіння в 3—5%-ному розчині кухонної солі, вибираю найповніше, з найбільшим запасом поживних речовин: те, яке через 15—20 хв опускається на дно. Потім промиваю у чистій воді і підсушую до сипкого стану.

Щоб стимулювати проростання, замочую насіння в марльових мішечках в 0,002%-ному розчині борної

кислоти (20 мг на 1 л води), витримую при кімнатній температурі 12—24 год. Після цього промиваю його в чистій воді і підсушую.

Для ранньої сівби посівний матеріал загартовую так: насіння зволожую, кладу в марльові мішечки і тримаю поперемінно при температурі 18—20° — 6 год і при 0—2° — 18 год. Загальна тривалість такої багаторазової витримки — 3—5 днів. При цьому насіння періодично зволожую і перемішую.

Коли немає можливості зразу висіяти загартоване насіння, його можна підсушити і відкласти до відповідного часу.

Патисони вибагливі до світла, тепла й родючості ґрунту. Слід зазначити, що ця городня культура дуже добре реагує на внесення органічних та мінеральних добрив — значним приростом врожаю. Вирощуючи її на бідних піщаних ґрунтах, треба обов'язково вносити гній.

Ґрунт бажано готувати з осені. Ділянку заправляю органічними добривами, перекопую, не розбиваючи грудок землі. Рано навесні, як тільки зійде сніг і земля підсохне, розбиваю грудки, а поверхню розрівнюю граблями.

Висіваю патисони у ті ж строки, що й огірки (коли ґрунт на глибині 5—7 см прогріється до 15—18°), гніздовим способом по дві насінини в гніздо з відстанню між гніздами 70×70 см.

Якщо під час сівби стоїть суха погода, загорнувши насіння в ґрунт, ущільнюю землю лопатою чи спеціальною дошкою — це сприяє підтягуванню вологи до поверхні, де знаходиться насіння.

Можна висівати й попередньо замочене насіння, але тоді обов'язково у вологий ґрунт. Посівний матеріал замочують не більш як на добу. Сівба замоченим насінням прискорює появу сходів, підсилює початковий ріст, зменшується можливість пошкодження сходів шкідниками та хворобами.

Прискорює розвиток рослин використання пророщеного в теплому місці насіння. Його висівають у ґрунт, поливають водою кімнатної температури, присипають торфом чи накривають плівкою.

Якщо вирощувати патисони розсадою, це дає змогу одержати продукцію на місяць раніше, підвищує і ранній, і загальний урожай. Щоб виростити розсаду, беру горщечки діаметром 8 см, заповнюю їх сумішшю, яка складається з рівних частин перегною й землі. У кожний горщик висаджую на глибину 3—5 см по дві пророщені насінини і ставлю в тепле місце з температурою 28—30°. Після появи сходів, щоб запобігти витягуванню рослин, витримую їх 3—5 дів при температурі вдень 20—22°C, вночі 16—20°. Надалі температуру підвищую: в сонячну погоду до 28—30°, у хмарну — до 20—25°, а вночі знижую до 18—20°.

Як тільки з'явиться перший справжній листок, з двох рослин у горщику залишаю кращу, а гіршу зрізую, не травмуючи кореневої системи рослини, що залишилася. Висаджувати розсаду здебільшого можна через 20—25 днів після висіву.

Патисони вирощують й під різними тимчасовими плівковими накриттями, що дає змогу, підтримуючи в них оптимальний гідротермічний режим і мікроклімат, на 2-3 тижні раніше висівати насіння чи висаджувати розсаду, а в кінцевому результаті набагато раніше виростити плоди. До того ж значно збільшується урожай завдяки створенню сприятливішого мікроклімату та подовженню періоду плодоношення. Проте, вирощуючи патисони під плівковими накриттями та в тунелях, треба пам'ятати, що ця культура досить «вередлива» до надмірної вологості повітря, тому потрібно регулярно провітрювати культивацийні споруди.

Догляд за патисонами у відкритому ґрунті та під плівковими накриттями полягає в регулярних поливах, прополюванні, видаленні нижнього листя, яке старіє, та пошкоджених гниллю плодів. Полива-

ти краще по рівчаках, оскільки вода, потрапивши на цвіт та зав'язь, може спричинити їхнє загнивання. В посушливу погоду витрачаю 2—4 відра води на один квадратний метр.

Для профілактики грибкових захворювань рослини обприскую бордоською рідиною (7—10 г на 1 л води). У період активного росту 1—2 рази підживлюють мінеральними добривами. Найкраще діє розведений коров'як (1:10) або курячий послід (1:20). Таке підживлення сприяє нормальному росту і плодоношенню патисонів.

Плоди збирають 2—3 рази на тиждень, коли вони досягають 5—7 см у діаметрі для десертного використання і консервування цілими та 7—12 см для салатів і консервування шматочками. Якщо регулярно збирати плоди, патисони плодоносять до перших заморозків.

Молочно-білі плоди патисонів однаково смачні мариновані, квашені, фаршировані та смажені. Чим ніжніша зав'язь, тим смачніша. Найкращі патисони тижневого віку. Зберігаються плоди погано, тому брати для переробки їх краще з грядки.

Ось декілька рецептів приготування страв з патисонів.

Салат із зав'язі патисонів

Плоди патисонів діаметром 5—7 см нарізують тоненькими шматочками і кладуть на тарілку. Готують заправку: в олію додають сік лимона, дрібно нарізаний (натертий) часник, червоний перець (до смаку) і старанно все перемішують. За 20 хв до того, як подавати на стіл, патисони поливають заправкою, посипають дрібно нарізаною зеленню, прикрашають скибочками лимонів, помідорів, гілочками петрушки.

Патисони відварені

Молоді три-п'ятиденні зав'язі вкидають у гарячу підсолену воду і варять 15—20 хв у закритому посуді. Після цього висипають на друшляк, кладуть на тарілку, заправляють вершковим маслом, злегка посипають сухарями, дрібно нарізаною зеленню і подають до столу теплими.

Патисони смажені

Трошки перерослі, 8—12-денні плоди нарізують шматочками товщиною 1 см, посипають сіллю й червоним перцем, обкачують у борошні і висипають на сковорідку з нагрітою олією. На кожний шматочок патисона кладуть кружалець цибулі та скибочку помідора. Смажать на малому вогні 10-20 хв. Заливають сметаною і через 5 хв теплими подають до столу.

Патисони квашені та мариновані

Для квашення вибирають дрібні плоди, які спочатку мийуть, а потім заливають розсолем (40 г солі на 1 л води) і додають спеції, як і при квашенні огірків.

Більші плоди для маринування ріжуть на 4 частини і заливають таким же розсолем, до якого додають 1%-ну оцтову есенцію. У розсіл кладуть листки м'яти, петрушки, кропу, хрону і розтертий часник. Квашені патисони використовують як закуску або гарнір до м'ясних та рибних страв.

Патисони фаршировані

Для фаршування беруть плоди діаметром більше 10—12 см. Їх чистять від насінневих плацент, потім відварюють у воді і наповнюють фаршем. На 1 кг патисонів беруть: м'яса — 850 г, рису — 20, солі і цибулі по 15, вершкового маргарину — 4, сметани — 25, сиру 4 г, а також мелені сухарі, зелень і перець. М'ясо треба пропустити через м'ясорубку разом із сіллю, перцем і відвареним рисом. Начинені фаршем патисони складають на деко, змащене вершковим маслом, заливають сметаною, посипають тертим сиром, збризкують олією і запікають. Перед подаванням до столу страву посипають зеленню.

І останнє. В умовах суцільного дефіциту та значної вартості насіння багатьох аматорів цікавить питання, як одержати власне повноцінне насіння цієї культури. Одразу зауважу, що патисони — перекреснозапильна рослина і тому для нормального зав'язування плодів потрібні комахи-запилювачі (бджоли, джмелі, оси). У плівкових теплицях і тунелях, а в погану погоду і у відкритому ґрунті слід проводити штучне запилення.

Патисони можуть перезапильоватися з гарбузами та кабачками, тому для одержання чистосортного насіння також потрібно проводити штучне запилення. Для цього за день до розпускання цвіту ізолюють чоловічі та жіночі квітки на одній і тій же рослині. Наступного дня, коли вони розкриються, здійснюють штучне запилення: пилок з чоловічих квіток (пустоцвіту) переносять на приймочку маточки жіночих квіток (зав'язі), після чого жіночі квітки знову ізолюють до утворення плодів. Таким чином на одній рослині можна вирощувати 2—3 насінники.

Перед настанням заморозків плоди необхідно зірвати, зелені, жовті та смугасті покласти на дозарювання протягом одного-двох місяців, а білі насінники розрізати через 2—3 тижні після збирання і вибрати з них насіння. Сушать його, розсипавши тонким шаром. Висушене насіння зберігають у сухому, прохолодному приміщенні.

Якщо після ознайомлення з цим матеріалом виникнуть запитання стосовно агротехніки вирощування патисонів, охоче дам відповідь на листи з вкладеним для відповіді конвертом.

Моя адреса: 283523, Тернопільська обл, Заліщицький р-н, с. Дорогичівка, Філіпчук Петро Миколайович.

Пророщування

**насіння
підвищує
урожай**

Відомо, що для проростання насіння необхідна певна кількість вологи (20—30 % від маси проса, до 150 % — кукурудзи), однак після висіву не кожна насінина потрапляє у сприятливі умови щодо забезпечення вологою і тому не проростає, а звідси й значні втрати врожаю.

У високорозвинутих країнах Європи, де урожайність сільськогосподарських культур на 30 % вища, ніж в Україні, хоча землі там не такі родючі, широко практикують попереднє замочування насіння перед сівбою. Зокрема, у Франції посівний матеріал ячменю замочують як у воді, так і в стимуляторах росту.

Ми зацікавилися цими способами і провели ряд випробувань, а в останні два роки і впровадили їх на виробничих ділянках, на яких вирощували різні сільськогосподарські культури. Результати вийшли непогані, а тому хочемо порадити пророщування насіння власникам присадибних ділянок. Зауважимо, що для всіх овочевих культур пророщування насіння обов'язкове, воно сприяє підвищенню врожаю. Температура води — від 25 до 95° С, тривалість пророщування — доба. Вода має бути джерель-

Мокра бактеріальна гниль картоплі

Ми придбали два відра картоплі сорту Синьоглазка. Перезимувала вона добре. Навесні посадили і зібрали аж 27 відер бульб. Після викопування просушили їх на городі, перебрали і відвезли в мішках у сарай. Коли ж на третій день зібралися закласти картоплю на зберігання в погріб, то всі мішки були мокрі, у сараї стояв сморід, а 5 відер бульб довелося викинути, оскільки вони перетворилися на смердюче місиво. Решту я перемила, залила на 5 хвилин марганцівкою, просушила. Що буде з нею далі — не знаю. Таке ж лихо спіткало й багатьох сусідів.

Поясніть, будь ласка, що сталося з картоплею, чи можна на цій ділянці саджати її знову, як зберегти, щоб остаточно не згнила?

А. В. Тарнавська

Дніпропетровська обл., м. Марганець

Це захворювання поширене в усіх регіонах України і має декілька назв: мокра гниль, бактеріальна гниль, мокра м'яка гниль, мокра в'язка гниль, бактеріальна водяниста гниль тощо. Його спричиняє комплекс бактерій, які мають сапрофітні та напівсапрофітні властивості. Хвороба найчастіше починається ще у полі на перезволоженому ґрунті і при сильному пошкодженні рослин чорною ніжкою, але зараження бульб може статися і під час збирання та зберігання.

Якщо картопля була уражена ще в полі, то бульби майже завжди починають загнивати у місці прикріплення до столона, через яке інфекція і потрапляє від зараженого чорною ніжкою стебла. Гниття охоплює поступово серцевинну частину, вона швидко розкла-

дається і перетворюється спочатку в світлу, а потім у темніючу на повітрі кашоподібну масу із специфічним гнильним запахом. На межі здорової та ураженої тканини помітна темна, майже чорна смуга з окоркованої тканини. На поверхні бульби іноді утворюються щілини, через які витікає каламутна бактеріальна маса, що чорніє на повітрі. Під час зберігання гниль охоплює всю бульбу, а також поширюється на інші при контакті та високій вологості повітря. Інфекція у цьому випадку потрапляє через сочевички.

Бактеріальна водяниста гниль уражує тільки бульби. Тканини перетворюються у сіру кашоподібну масу з неприємним запахом, але шкірка часто залишається непошкодженою. На поверхні утворюється жовтувато-коричневий слиз.

Мокра водяниста гниль уражує картоплю найчастіше вже на початку періоду зберігання.

Мокримі бактеріальними гнилями хворіють бульби з пошкодженою шкіркою, заражені іншими хворобами, вирощені на важких та механічним складом, перезволожених ґрунтах, ті, які «задохнулися». Розвитку гнилі сприяють невідповідні умови зберігання: висока температура, самозігрівання, відпотівання бульб. Переохолодження у полі або в процесі зберігання, високі дози азотних добрив, несвоєчасне збирання підсилюють сприйнятливості до гнилей. Нерідко здорові бульби заражуються від хворих.

Для боротьби з мокримі гнилями можна рекомендувати:

використовувати як садивний матеріал лише здорові бульби, попередньо продезинфікувавши їх 1%-ним марганцевокислим калієм, формаліном чи фунгіцидом;

не садити картоплю на одному й тому ж місці протягом трьох-чотирьох років, що зменшить запас інфекції у ґрунті;

перед закладанням на зимове зберігання бульби добре просушити, ретельно перебрати, відкинути хворі та механічно пошкоджені, витримати розстеленими в один шар декілька днів у затемненому та прохолодному місці і тільки після цього закладати на постійне зберігання;

у приміщенні, де зберігається картопля, постійно підтримувати оптимальну температуру (плюс 3—5°C) та вологість повітря не нижче 85—90%;

виявивши під час зимового зберігання окремі «гнізда» мокрої гнилі, видалити їх, а прилеглі ділянки обпудрити гашеним вапном або крейдою.

Л. Д. Шпильова,
кандидат біологічних наук
(УНДІ захисту рослин)

ною. Насіння огірків і помідорів краще намочувати водою, доведеною до кипіння і відстояною протягом трьох хвилин (температура приблизно 90—95°C).

Останнім часом дедалі ширше застосовують стимулятори росту, зокрема гумат натрію. Його добувають з торфу і бурого вугілля, оброблених розчином лугу. Цей стимулятор росту порівняно недорогий, його дозволено застосовувати на присадибних ділянках.

Ми випробовували ростові речовини на кукурудзі, буряках, ячмені, капусті, огірках, помідорах та деяких інших культурах. Оскільки обробити насіння для приватних городів нескладно, а врожайність від цього різко підвищується, радимо застосовувати цей захід, зокрема тим, хто вирощує капусту, огірки й помідори.

Насіння огірків і помідорів замочують у гарячій воді температурою 90—95°C, капусті — 45—50°C на три години, потім в 1%-ному розчині марганцівки (1 г на 100 мл води) на півгодини, промивають, воду зливають і ставлять на пророщування. Це правило загальне для всіх культур.

Потім насіння огірків заливають 0,01%-ним розчином гумату натрію і витримують 12 год, капусті і помідорів — таким же розчином, але на 24 год. Це роблять так: зважують 100 г насіння, окремо зважують (на точних аптекарських вагах) 0,03 г гумату натрію. Спочатку його розчиняють у теплій (60—70°C) воді (20 мл), потім доливають до 0,3 л кімнатної температури. Цим розчином заливають насіння і витримують згаданий вище час. Після цього рештки розчину зливають в окремий посуд, а насіння одразу висівають на розсадку (помідори, капуста) або безпосередньо в ґрунт (огірки).

Розчин для розсадних культур можна використати під час садіння розсади, але для цього його потрібно розбавити в п'ять разів.

Пророщування сприяє кращому зав'язуванню плодів, особливо головок капусти. Ефект збільшується при внесенні в ґрунт мінеральних добрив.

В. І. Волинець, Н. Ф. Волинець,
м. Вінниця



Сорти черешні для південних областей

Прочитала в «ДСГ» побажання читачів ознайомитись з новими сортами плодових дерев. Оскільки за освітою я агроном і працюю в одному з плодородсадницьких радгоспів Запорізької області, то й хотіла б поділитися своїми знаннями і досвідом. Але хочу попередити, що йдеться про сорти, які районі або досить добре себе показали лише в нашій зоні (Запорізька, Херсонська, південь Донецької областей і північ Криму), хоч деякі з них можна спробувати в Одеській та Миколаївській областях. Наш радгосп працює в тісному контакті з УНДІЗС, що у місті Мелітополі, де виводяться нові сорти плодових дерев (в основному кісточкових), тому я маю можливість ознайомити читачів з найновішими і перспективними сортами черешні цього інституту.

В першу чергу хочу застерегти всіх садівників, які будуть вибирати собі саджанці, що насамперед треба обов'язково звертати увагу на підщепу, на якій прищеплено сортову прищепу. Бо для певного типу ґрунту підходить лише та підщепа, яка до його умов пристосована. Але на це більшість садівників не зважає, тому й трапляється, що гарний саджанець, за всіма правилами посаджений, через деякий час без явних на те причин гине. А справа в тому, що ця підщепа не переносить дуже щільних чи перезволожених ґрунтів або дуже легких і кислих. На легких супіщаних ґрунтах краще ростуть дерева, прищеплені на вишні антипці (її ще називають маголебською). Ця підщепа дуже поширена в нашій зоні і більшість саджанців вирощено на ній. Але треба мати на увазі, що на щільних глинистих ґрунтах саджанці на цій підщепі ростуть дуже погано, частіше хворіють на камедетечу і гинуть. Тому для цих ґрунтів придатніші підщепи з черешні-дички, вишні звичайної або вирощені з насіння Дрогани жовтої.

Тепер безпосередньо про сорти.

До недавнього часу одним з найбільш ранніх сортів черешні для нашої зони була **Скороспілка**: досягає у третій декаді травня, починає плодоносити на 4-й рік після садіння, ягоди масою 5—6 г, червоного кольору з рожевим м'якушем, винно-солодкі на смак. Врожайність висока — 150 ц/га. Недоліки: іноді підмерзають квіткові бруньки, хворіє на коккомікоз. Але сорт і нині досить поширений на півдні республіки, бо йому не було конкурентів за строком достигання. Але вже пройшов сортові випробування новий сорт селекції УНДІЗС **Рубінова рання**, який досягає у ті ж строки, що й Скороспілка, але більш зимостійкий, не уражується хворобами. Плоди темно-червоні, маса 5—6 г, кисло-солодкі, десертні. Врожайність теж 150 ц/га.

Сорт **Мелітопольська рання** досягає на тиждень пізніше за Рубінову, зимостійкий, посухостійкий. Плоди темно-червоні, маса 5—7 г, м'якуш соковитий, кисло-солодкий. Стійкий до хвороб, урожайність 180 ц/га. Ці сорти перезапилюються між собою.

На мій погляд, дуже цінний для присадибних ділянок сорт, який так і називається — **Присадибна**. Досягає після Мелітопольської, плоди жовто-рожеві, м'якуш білий, маса 6—8 г, дуже смачні і соковиті. У Парижі цей сорт був удостоєний золотої медалі за смакові якості. Його недолік — не-транспортабельність плодів. Зате, коли маєте одне таке дерево біля будинку, ягід вистачить і на варення, і на компоти, і дітям поїсти. До того ж потребує менше цукру для консервування (це з власного досвіду).

Сорт **Валерій Чкалов** відомий своїми великими (7—9 г), смачними і транспортабельними плодами. Але має й недоліки: неодноразове достигання ягід, нестійкий до коккомікозу, періодична врожайність.

Казка — дуже перспективний, досягає на 2—3 дні раніше сорту Валерій Чкалов, ягоди більші (9—11 г), дуже смачні, транспортабельні. Сорт починає плодоносити на 4-й рік, стійкий до хвороб. Врожайність — 170 ц/га.

Червнева рання — досягає 8—10 червня, зимостійкий, менш уражується хворобами. Дерево велике, розлоге. Плоди великі (7—8 г), червоні, смачні, винно-солодкі, транспортабельні. Врожайність 160 ц/га.

Середній сорт **Вінка** досягає 12—15 червня, зимо- і морозостійкий. Плодоносить на 4—5-й рік. Плоди великі (8—9 г), м'якуш темно-червоний, смачний, винно-солодкий з кислотою. Сорт має високі технічні якості, десертний і транспортабельний. Врожайність 200 ц/га. Рослини цієї групи сортів теж перезапилюються між собою.

Ділема (Восход) — досягає на 3—4 дні пізніше сорту Валерій Чкалов, зимо- і посухостійкий. Плоди великі (8—10 г), темно-червоні, м'якуш соковитий, кисло-солодкий. Стійкий до хвороб, транспортабельний. Врожайність 200 ц/га.

Мечта — досягає 15—17 червня, зимо- і посухостійкий. Плодоносить на 4—5-й рік. Плоди великі (8—12 г), темно-червоні, м'якуш соковитий, кисло-солодкий. Врожайність 160 ц/га. Плоди універсального призначення, транспортабельні.

Своєрідний сорт **Успіх**, але він для дуже терплячих господарів, бо не дає вагомого врожаю у перші 10 років, зате потім бере своє за рахунок дуже гарних і великих ягід масою 10—15 г (до 20 г) і щедрих врожаїв, які на деревах віком 15 років сягають 300 ц/га. Достигає 18—20 червня.

Талісман — пізній сорт, ягоди досягають 20—22 червня. Посухостійкий, стійкий до весняних приморозків. Плодоносить на 4—5-й рік. Стійкий до хвороб. Плоди великі (14—15 г), темно-червоні, соковиті, кисло-солодкі, десертні, транспортабельні. Врожайність 250 ц/га.

Крупноплідна — пізній сорт, достигає 25—27 червня, зимо- і посухостійкий. Дерево невелике, розлоге, починає плодоносити на 4-й рік. Плоди дуже великі (15—18 г), темно-червоні, м'якуш соковитий, винно-солодкий, щільний. Врожайність 200 ц/га. Слід

зауважити, що у таких великоплідних сортів, як **Крупноплідна** та **Успіх**, є один недолік: досягаючи, ягоди можуть тріскатись, особливо коли пройде дощ. Щоб уникнути цього, такі дерева на початку досягання ягід треба щедро полити у прикореневу лунку.

Мелітопольська чорна — достигає на 5-й рік. Дерево невелике, компактне. Плоди середні (6—8 г), майже чорні, м'якуш соковитий, кислуватий. Сорт універсального призначення, транспортабельний. Врожайність — 255 ц/га. Запилювачами слугують сорти **Крупноплідна** і **Франц**.

Це далеко не всі нові сорти черешні, виведені УНДІЗС, але саме ті, які перевірені моїм власним досвідом в нашому господарстві. Їх ми розмножуємо й рекомендуємо господарствам і населенню.

С. Г. Тихтілова

Надпізні вишні і черешні

Так уже повелося, що серед різноманітних сортів вишень та черешень найбільше захоплення викликають ті, котрі досягають першими. Великі чи навіть дрібні, урожайні чи не кожен рік.

...Але ж перші! І щоб раніше, ніж у сусіда. Безумовно, чудові вареники з вишнями у травні, смачні у червні, добрі в липні. А у... вересні? Що, теж не завадять?

Адже є або, принаймні, були у нас сорти, які досягали дуже пізно.

Сорт **Плодородна Мічуріна** у Донбасі достигає в середині серпня, **Франківська красуня**, яка була в колекції Л. П. Симиценка, — у кінці того ж місяця. Ще пізніший народний сорт **Залізник**, який у Подністров'ї досягав на початку вересня. А **Гріот** всіх святих взагалі цвіте ціле літо та плодоносить до заморозків.

Були у Симиценка та описані у «Помології» два надпізні сорти черешні: **Цешенська жовтнева**, яка досягала в середині-кінці серпня, та **Пізня Лада** — у вересні. Плоди останньої могли висіти на дереві до кінця жовтня. У повозний час до колекції СРСР надійшов і **Суїт** вересень — найбільш пізньостиглий сорт черешні.

Чи збереглися всі ці сорти до нашого часу, сказати важко. Коли звертаєшся до помологічних колекцій наукових установ, відповідь здебільшого однозначна — в колекції відсутній, вже немає.

Почав шукати. Невже не було в Україні таких диваків, які б любили свіжі вишні у вересні?

Десять років тому отримав звістку, що у селі **Черниця Бродівського району** на Львівщині на садибі генерала **Мирона Тарнавського** росла така черешня. Приїхав, та... пізно. На цьому місці збудували хімсклад і черешню спалили. Ну і що з того, що досягала у пору копання картоплі? А живця ніхто, мабуть, на взяв. В усякому разі допитатись не вдалося.

Дійшла звістка, що у селі **Сатиїв Дубнівського району** на Рівненщині теж була подібна. Та по смерті старого садівника її викорчували.

В **Ізяславському районі** на **Хмельниччині** була черешня, яка досягала аж у кінці вересня. І хоч плоди мала невеликі, та дуже пізні, хрящуваті і довго зберігалися. Називали цей сорт **Дубівка**. А з'їлося б під **Новий рік**...

З цих та інших, менш чи більш перевірених звісток, випливає, що в Україні надпізні сорти черешні та вишні не були вже і такою надзвичайною дивиною. Але з «розвитком» колективного та занепадом присадибного садівництва ці сорти не «вписалися» або їх просто забули «вписати» до колгоспних садів, і вони поступово відмерли. Старі садівники відходять, а молодих... не дуже густо.

Можливо, що такі сорти ще десь збереглися. Чи може у когось є якісь відомості про них: якими вони були, де росли, коли досягали, хто посадив? Тож відгукніться і повідомте, будь ласка, на мою адресу: 265000, Рівненська область, м. Червоноармійськ, станція юних натуралістів.

Можна щепити й пізніше

Традиційно вважається, що черешню потрібно щепити якомога раніше — як тільки зійде сніг, бо прищеплена пізніше вона не приживається.

Але якось мені довелося прикопани ще з осені дички черешні висаджувати дуже пізно, у травні, коли в саду черешня уже цвіла. А чи не можна їх щепити? Живці ж лежать у холодильнику... Справді, втрачати нічого, так чи інакше надземну частину доведеться обрізати, щоб привести у відповідність до зменшеної при викопуванні кореневої системи. Нащепив живцем вприклад з язичком на висоті 0,5—0,8 м. Прижились! На дичках, які прийнялися, приживлюваність живців була від 71% (у сорту **Бігарро Максим**) до 100% (у сорту **Герц Кіршен**).

Розмірковуючи над цим, дійшов висновку, що нічого надзвичайного не трапилось. Адже живці у холодильнику перебували у стані спокою. Прищеплені, вони «відігрілися» і почали виходити із цього стану, бруньки набухати і розкриватись. Це вимагає певного часу, протягом якого у місці щеплення на зрізах підщепи і прищепи почав утворюватись калюс. Чим вища температура, тим швидше відбувається цей процес, а далі і зростання. Злиття калюсу на зрізах і початок постачання вологи до прищепи випередило випаровування та виснаження живця прищепи. Тож живці прижились.

Тепер щеплю черешню у два строки — дуже рано, як тільки сходить сніг, і пізно, коли черешня уже цвіте. У цей час вже можна побачити, які живці раннього щеплення не прижились, і перещепити підщепи, щоб отримати з усіх 100%-ний вихід культурних саджанців.

Живці, заготовлені восени чи взимку, краще зберігати до часу щеплення при мінусовій температурі (–1...–10°С). Цим ми відтягуємо час виходу щеплених живців із стану спокою на кілька днів, виграючи час для кращого калюсоутворення і забезпечуючи 100%-ну приживлюваність. Перед щепленням живці виймаю звечора із холодильника і «розморожую» до ранку при низькій плюсовій температурі. Щепити стараюсь удосвіта, коли температура повітря і прищепи найнижча, або вибираю для цього прохолодні дні. За температури вище 10°С зрізи у кісточкових на повітрі швидко окислюються, буріють і на їх поверхні утворюється плівка, яка погіршує приживлюваність і знижує міцність зростання.

При пізньому щепленні найкраще приживлюються породи, які довше виходять із стану спокою і потребують для цього більше тепла, — черешня, вишня звичайна, далі персик і слива домашня. Гірші результати дає вишня китайська, алича і абрикоса.

В. М. Баточенко,

Червоноармійська станція юних натуралістів
Рівненської обл.



Омолоджувати чи садити заново?

Після третього року плодоношення врожайність суниці, як правило, знижується. Причиною цього є біологічні особливості росту й розвитку суничних кущів, які полягають у тому, що з часом старіють та відмирають кореневища з коренями, а нові додаткові корені утворюються лише в молодих однорічних частин стебла, котрі розвиваються з верхівкової бруньки. Однак ці корені неспроможні жити всю рослину, бо розвиваються у верхньому шарі ґрунту і постійно піддаються дії негативних погодно-кліматичних факторів (посуха, низькі температури в зимовий період тощо). Тому рослини з кожним роком, втрачаючи активні корені, значно слабшають, а згодом і відмирають.

Якщо ж зробити обрізування всієї надземної частини рослин суниці, то пробуджуються сплячі бруньки на кореневищах, з яких відростають молоді рослини, здатні утворювати нову кореневу систему. Тобто відбувається процес омолодження рослин. Вони можуть ще протягом одного-двох сезонів формувати високий урожай.

Омолоджують суницю відразу після збирання врожаю (кінець червня — початок липня). Спочатку вносять нітроамофоску (5 кг на 100 м²) або суміш простих мінеральних добрив (аміачної селітри — 2,5, суперфосфату гранульованого — 4, калійної солі — 2 кг на 100 м²), що сприятиме швидкому відростанню надземної частини (в липні — на початку серпня), а згодом (у

серпні — вересні) закладанню у молодих рослин повноцінних плодкових бруньок.

Старі рослини і вуса, що не укорінилися, видаляють вручну сапою, розпушуючи одночасно ґрунт, а на великих площах пускають лушильник, потім боронують під кутом 45° до напрямку рядків. Після цього насадження поливають.

Оскільки коренева система в омолоджених рослин формується в глибших шарах ґрунту, вони краще забезпечуються вологою і поживними речовинами. Крім того, омолодження сприяє частковому звільненню насаджень від шкідників і хвороботворної інфекції, носіями яких є старі рослини.

Все це позитивно впливає на підвищення продуктивності суниць.

Омолодження не має практичного значення для промислових насаджень, але воно дає добрі результати на присадибних ділянках. Проводять його у тому випадку, коли немає високоякісного садивного матеріалу або з якихось причин не підготовлена ділянка під нові насадження. Але найвищу продуктивність можуть забезпечити лише молоді насадження, закладені високоякісним садивним матеріалом. Адже в народі кажуть: «Що посієш, те й пожнеш».

Слід зауважити, що садивний матеріал, заготовлений з ділянок плодоношення, не забезпечує повну реалізацію потенціальних можливостей сорту. Бо така розсада може стати носієм вірусних захворювань (позеленіння пелюсток, крапчастість, зморшкватість, «відьмині мітли»), грибкової та іншої інфекції і шкідників.

Найкраще використовувати розсаду суниці із спеціальних елітних маточних ділянок науково-дослідних установ, де вирощують оздоровлений садивний матеріал районованих та перспективних для конкретної ґрунтово-кліматичної зони сортів.

Закладають суничник лише на новому місці і ні в якому разі не після переорювання старої плантації. Найбільше підходять ґрунти легкого механічного складу — легкосуглинкові, супіщані і навіть піщані за достатнього удобрення та зрошення.

Садять суницю як у літньо-

осінній період, так і весною. Влітку краще садити в липні, а весною — якомога раніше, за перших ознак фізичного досягання ґрунту.

Суниця любить пухкий повітропроникний ґрунт, тому на глибоко зораній чи перекопаній ділянці вже в перший рік свого життя розвиває могутню кореневу систему і в наступні роки менше терпить від посухи, що особливо важливо для південних регіонів. Коли суничник закладають восени, ділянку орють чи перекопують за місяць до садіння. Якщо ж планують садити навесні, доцільно на важких суглинистих ґрунтах орати восени, а на легких безструктурних (супіщаних і піщаних) весною.

До початку літнього садіння забур'янені ділянки, виорані з осені, тримають під чорним паром, постійно очищаючи їх від бур'янів, особливо кореневищних і коренепаросткових. Чисту від бур'янів площу засівають сидератами (люпин, озимий чи ярий ріпак, редька олійна та ін.) або займають ранніми городніми культурами: редискою, ранньою білоголовою і цвітною капустою, морквою і буряками на пучкову продукцію.

Органічні та мінеральні добрива вносять під осінню оранку або під час переорювання сидератів чи парозаймаючої культури.

На невеликих площах органомінеральні суміші доцільно вносити локально у борозни по лінії майбутніх рядків. Борозни копають на ширину лопати завглибшки 20—25 см і засипають органічними добривами (компост, напівперепрілий гній, торф, мул) з розрахунку 40 кг на 1 м², додаючи 60—70 г суперфосфату та 30—35 г сірчаноокислого калію чи калійної селітри. Добрива перемішують у борозні з ґрунтом, присипають 5-сантиметровим шаром землі і висаджують рослини суниці.

За такого способу удобрення поживні речовини, находячись безпосередньо у зоні залягання коренів суниці, ефективніше використовуються культурними рослинами і менш доступні бур'янам, що ростуть у міжряддях. А згодом могутні кущі суниці успішно конкуруватимуть з бур'янами, пригнічуючи їх розвиток.

На присадибних ділянках найкраще садити суницю рядками з міжряддями 50—60 см, а в рядку на відстані 10—12 см з тим, щоб на 10 м² площі розміщувалось близько 200 рослин. Після садіння суниці поливають, витрачаючи на кожну рослину 0,8—1,0 л води, і замульчовують

незволеним ґрунтом з міжрядь, слідкуючи, щоб не присипати точку росту. Протягом наступних 7—10 днів поливи повторюють ще 3—4 рази.

Для кращого приживлювання на кожній рослині перед садінням або під час заготівлі розсади залишають по 2—3 наймолодших листочки, а решту зрізують, залишаючи черешки, але так, щоб не пошкодити ростову бруньку.

Висаджувати суницю можна і в більш пізні строки, аж до середини жовтня. Однак чим пізніше посаджені рослини, тим гірше вони приживатимуться, будуть кволими і нестійкими до умов перезимівлі (що зайчастіше

і є причиною зимового випадання) і не встигнуть сформувати достатню кількість плодових бруньок для забезпечення високого врожаю в наступному сезоні.

Восени при першому стійкому замерзанні ґрунту суничну ділянку доцільно вкрити шаром соломи завтовшки 10—20 см. Це забезпечить успішну перезимівлю рослин із збереженням листового апарату, в якому рано навесні відновиться фотосинтетична діяльність, що сприятиме формуванню добре розвинених високоврожайних рослин.

В. Г. Лисанюк,
доктор с.-г. наук

Якщо суничник загустився

Коли несвоєчасно і несистематично видаляти вуса суниць, вони надмірно загущуються. Це негативно позначається на врожайності, сприяє захворюванню рослин. Яких заходів слід вжити в такому випадку, — запитує А. Щерба з міста Києва («ДСГ» № 11 за 1991 р.), — щоб одержати гарний урожай?

Перш за все варто знати, що є різні методи вирощування суниць на присадібній ділянці, зокрема широкорядний (45—60 см), стрічковий (в стрічці між рядками 25—30 см, між стрічками 60—70 см), квадратний (по 30—40 см між рослинами), килимовий (суцільний). До випадку, про який пише А. Щерба, найбільше підходить килимовий метод. Я його застосовувала за браком вільного часу. Цей метод найбільш ефективний, бо потребує невеликих затрат ручної праці, кількість рослин на одиниці площі вдвоє більша, а в дощову погоду ягоди в рядках не прибиваються до землі, бо лежать на листочках, також менше уражуються гниллю. Щоправда, ягоди дещо мілкіші, бо суничник густіший, зате їх значно більше.

Що потрібно робити при килимовому методі? Весною після відновлення вегетації добре видно, які кустики сильніші, які слабші. Останні, як і бур'яни, під час просапювання слід видалити. Ґрунт між кущиками добре розпушити, а коли піде дощик, підживити плодово-ягідною сумішшю, але в міру. Якщо є торф, підсипати ним. Більше нічого не потрібно. Після збирання врожаю ґрунт розпушити, підживити, і суниці можуть залишатися до весни, а тоді знову робити так, як описано вище.

Дуже важливим за килимового методу вирощування є ще й те, що не потрібно насаджувати нову суницю. На одному місці вона може рости 6—8 років, бо кустики щороку оновлюються, адже щовесни ви зали-

шаєте сильніші, а слабші видаляєте. Для тих, хто має мало вільного часу, а хоче мати гарний урожай, килимовий метод найбільше підходить.

Багато початківців помилково вважає, що чим більше всипати добрив, підживлюючи суниці, тим вищим буде врожай. Це не так. Суниця, як і людина, не любить переїдання. Я спостерігала, як сусідка садила суницю і цілу жменьку хімікатів сипала в кожну ямку. Я порадила їй не робити цього, але вона не послухала. Поки йшли дощі, кущики були зелені та гарні. Але з часом випогодилося, пригріло сонечко, і кущики стали коричневі. Що сталося, чому сохне суничка? А справа в тому, що рослини можуть засвоювати поживні елементи тільки за невисокої концентрації їх у ґрунтового розчині. Високі ж концентрації згубно діють на них. Тож пам'ятайте: краще недоживити, ніж переживити.

На моїх килимових насадженнях суниці не буває ні попелиці, ні борошнистої роси, ні кліща. Рослини зелені, здорові. Борошниста роса здебільшого буває там, де багато застосовують хімікатів. А я ніколи не зловживала добривами і завжди була з гарним урожаєм.

Не можна пересаджувати або обрізувати суницю в суху погоду, бо рослини будуть хворіти. Я заздалегідь готую місце під суничник. Попередником висіваю горох, боби або овес з викою. Після дощу швидко висаджую нову суницю стрічковим способом в два рядки, а між рядками саджаю цибулю або часник, міжряддя мульчую торфом. Часник та цибуля захищають суницю від захворювань, торф сприяє збереженню вологості в ґрунті. А ще краще мульчувати ґрунт хвоею: голками сосни та ялини. Пригрів сонечко і наче знаходячися в сосновому лісі, а коли ягоди достигатимуть, то завжди будуть чистими, лежачи на хвойній підстилці.

О. О. Гарбаренко,
м. Львів

Буйно квітуватиме черемшина

Черемшину вирощують як декоративну рослину. Але вона має смачні ягоди, котрі можна споживати свіжими. А мій товариш, садівник-аматор, використовує їх для приготування наливки. Чув навіть, що борошно із сушених ягід слугує чудовою начинкою для пирогів.

Але однієї весни мій товариш був прикро вражений, коли на його черемшині під час цвітіння обсіпалися квіти, гілля обплело павутиння, з'явилися гусінь і лялечки. Однак сумував недовго, бо десь вичитав, як зарадити цьому лихові. А робить він ось що.

За 15 днів до цвітіння черемшини, коли ще немає листків, усе дерево обприскує розчином, до складу якого входить відвар з деревного попелу, настій часнику і тютюновий відвар. Готують його так. 300 г просіяного попелу з печі заливають кип'яченою водою (5 л), на повільному вогні доводять до кипіння і кип'ятять 15 хв, доливаючи воду до попереднього рівня. Потім охолоджують, проціджують через марлю і переливають у скляний або дерев'яний посуд з кришкою, в якому рідина може зберігатись необмежений час. У день обприскування до відвару з попелу додають 25 г подрібненого і розчиненого у гарячій воді зеленого або дьогтевого мила (можна взяти і звичайне господарське мило, але вдвічі більше).

Для першої обробки беруть 3 л цього відвару, додають настоянку із 100 г часнику і доливають водою до об'єму 10 л. Таким розчином ретельно обприскують все дерево від верхівки до землі. За 3—5 днів до цвітіння обприскування повторюють, але замість настоянки часнику додають 1 л тютюнового відвару. Коли черемшина відцвіте, знову проводять обидва обприскування з інтервалом 12—15 днів.

В наступні роки дерево досить обробляти лише двічі: перший раз за 5 днів до цвітіння, а вдруге через 5 днів після цвітіння.

Обприскувати необхідно у вечірні години, після льоту бджіл, але до випадання роси. Коли ж пройшов дощ, обробку треба повторити.

Р. А. Дудник,
Житомирська обл.

Новий спосіб щеплення

Садівники-аматори давно відчують потребу в нескладному способі щеплення, який не вимагає великих навичок і забезпечує практично 100%-не приживлення прищеп. Вважаю, що спосіб «за кору навскісного зрізу», розроблений в Уманському СГІ («Садівництво и виноградарство», № 4, 1989 г.), який я частково змінив і випробував, відповідає усім цим вимогам.

Він має значні переваги перед іншими способами: щеплення виконувати значно простіше, ніж способом врозціп або за кору при перпендикулярному зрізі; не вимагає особливої рівності зрізів, а отже, попереднього тренування; майже за всіх способів щеплення камбій прищепи і підщепи стикається по лінії, фактично рваній, що є основною причиною невдач. А тут прищепи і підщепи стикаються площинами камбіальних шарів, що практично гарантує приживання сумісних комбінацій.

Способом, що пропонується, можна щепити гілки і сіянці від 2 років і більше, а також і однорічні — тільки в співвідношенні діаметрів прищепи та підщепи було не менш як 1:2. Щепити можна від початку сокоруху (середина квітня) по липень включно, бажано в хмарну погоду.

Спочатку готують підщепу: гілку зрізують пилкою, ножем або секатором під кутом 30—45°. Прищепу з двома і більше бруньками зрізують над верхньою брунькою під тупим кутом, а нижню частину — на односторонній клин завдовжки не менш як 10 мм, краще з плечиком. З протилежного боку клина гостро заточеним ножем кору прорізують до камбію на рівні плечика і знімають. Прорізувати кору треба без зусилля, щоб не порізати камбій. Звичайно кора знімається легко, але робити це треба акуратно, якомога менше травмуючи камбій і не торкаючись камбію і зрізів.

Потім великим і вказівним пальцями лівої руки треба натиснути на кору підщепи на рівні зрізу до утворення щілини між камбієм і деревиною. Для підщеп, в яких камбій важко відокремлюється (абрикос, слива та ін.), водночас з натискуванням потрібно відокремити камбій за допомогою копулительного ножа або спеціально загостреної і продезинфікованої палички. Цю операцію слід виконати до підготовки прищепи. В утворену щілину вставляють живець до повного прикриття корою підщепи відкритого камбію прищепи. Живець у щілину має проходити без зусиль, камбій прищепи не повинен зминатися, а кора не тріскатися біля живця, інакше щеплення слід повторити нижче на новому зрізі підщепи з гострішим кутом. Розтріскування кори призводить до інфекційного зараження, утворення наростів у місці щеплення, слабого росту прищеп. Тріщина допускається тільки на протилежному від місця щеплення боці підщепи.

Усі зрізи замащують садовим варом або пластиліном, місце щеплення обв'язують поліетиленовою або поліхлорвініловою стрічкою завширшки не більше 10 мм. Краще користуватись клейкою стрічкою, намотуючи на прищепу клеючою стороною зовні. Можна самому нарізати стрічку з поліетилену. Поліетиленова або поліхлорвінілова стрічка розтягується в міру потовщення місця щеплення, не потребує періодичного послаблення і може бути знята в наступному році. Якщо використовують менш еластичний матеріал, необхідно через 15—20 днів послаблювати обв'язку, щоб у місці щеплення не було перетяжки.

Для створення вологої камери з підвищеною

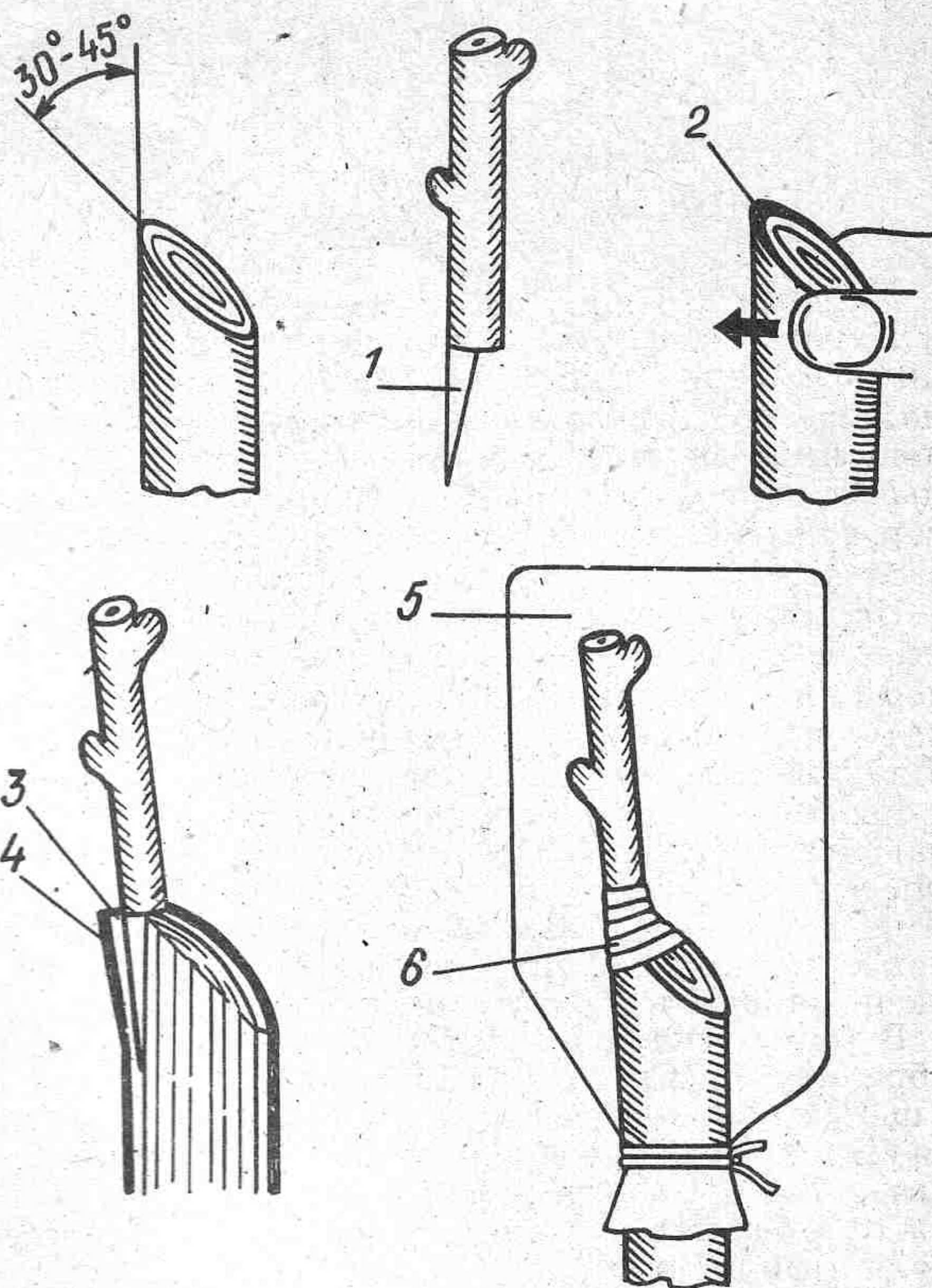


Схема щеплення: 1 — відкритий камбій живця; 2 — щілина, куди вставляють живець; 3 — камбій підщепи; 4 — кора підщепи; 5 — захисний поліетиленовий кульок; 6 — обв'язка прищепи.

температурою на прищепу надівають поліетиленовий чохол із звичайного поліетиленового пакета, але шириною не більше 15 см, щоб не створювати зайвої парусності. Можна виготовити такі пакети, зварюючи поліетиленову плівку електропаяльником. У крайньому разі неважко виготовити чохол безпосередньо на місці, намотавши на руку або будь-який предмет у два шари шматок плівки і зав'язавши вільний край. До чохла бажано покласти шматочок змоченої водою тканини і зав'язати нижче місця щеплення або ж і нижче однієї бруньки підщепи. В останньому випадку брунька підщепи буде слугувати зволожувачем камери. Необхідно лише при появі пагона з цієї бруньки негайно виломати його, залишивши в основі 1—2 листочки. Якщо своєчасно цього не зробити, щеплення може не вдатись.

Якщо щеплення роблять у спекотну сонячну погоду, бажано обмотувати живець фольгою, щоб запобігти перегріванню і затримці розпускання бруньок, а також пробити в чохлі кілька дірочок для вентиляції.

Через 8—10 днів бруньки на прищепі повністю розпустяться. Після появи пагонів чохол слід зняти, краще за хмарної погоди або увечері. Подальший догляд за прищепами звичайний: виламування або пінцирування пагонів нижче місця щеплення, прив'язування пагонів до опори, звільнення від обв'язки.

Цим способом я робив щеплення на сливі, черешні, абрикосі, груші і маю 100%-ний результат. Проведення його в ранні строки забезпечує значний приріст пагонів за вегетацію.

Місце щеплення на гілці діаметром до 20 мм за сезон досить добре заростає і в кінці вегетації можна спостерігати лише невелике потовщення.

С. Ю. Задерака,
343904, Донецька обл., м. Краматорськ,
вул. Кирилкіна, 20, кв. 170

Миколаївська прищепка

Пропоную два нових способи щеплення.

Перший спосіб. У період щеплення зрізую з прищепи живець діаметром 5 мм. Вздовж живця роблю надріз до деревини довжиною трохи більшою довжини кола в місці майбутнього щеплення. Після цього кору разом з бруньками відокремлюю від деревини. Щоб надати їй прямокутної форми, згортаю по ширині зрізаної кори.

На підщепі в місці щеплення по всій довжині кола (кільцем) роблю два паралельних надрізи до деревини. Відстань між надрізами повинна відповідати ширині згорнутої кори прищепи. Потім кору підщепи відокремлюю від деревини. Кору щепи з бруньками, перевернувши впоперек на 90°, накладаю замість знятої кори підщепи, а зайву обрізую. Місце щеплення обв'язую поліетиленовою стрічкою. Дуже важливо щільно притиснути кору щепи пов'язкою до деревини підщепи, бо, як правило, кора щепи значно тонша від знятої кори підщепи.

В такий спосіб на дикий терен влітку прищепив абрикосу і сливу. Наступного року квітки на терні з щепкою абрикосу за формою і розмірами відрізнялися від звичайних. Із бруньок щепи абрикосу вирости два пагони. Товщина стовбура вище щеплення була на 40% більша, ніж нижче цього місця. Плоди терні були втричі більші, ніж на контрольному кущі. Крім того, і зав'язалось їх значно більше. На терні, де прищепив сливу, плоди достигли на три тижні раніше, ніж на кущі з абрикосою, а листопад проходив навпаки.

Для експерименту на терен також щепив персик і вишню, на кімнатний лимон — кімнатний помаранч, на яблуню — грушу, на повстисту вишню — абрикосу. Усі щепи гарно прижилися. У місці щеплення утворились нарости.

Згадані зміни, гадаю, відбулись тому, що після щеплення, під час якого кору щепи розвернули на

90°, змінились умови сокоруху. Адже коли розглядати клітину кори під мікроскопом, то видно, що довжина її приблизно вдвічі більша від ширини. А після щеплення в такий спосіб соки рухаються упоперек клітини, що й спричиняє біологічні й морфологічні зміни у рослин.

Другий спосіб щеплення листком подібний до першого. Зрізую стиглий листок у період вегетації. Вздовж черешка з обох боків обрізую листову пластинку так, щоб ширина черешка була однаковою по всій довжині, а з нижньої його частини зрізую тонким шаром плівку. Потім на місці щеплення по ширині черешка роблю подібний надріз, видаляю кору між надрізами, накладаю на це місце черешок нижньою частиною на деревину, відрізую зайву частину черешка і накладаю пов'язку. Після зростання черешка з корою підщепи на місці щеплення утворюється нарост.

Таким способом щепив листок сливи на абрикосу, горіха — на горіх, кімнатного лимона — на кімнатний помаранч.

Цей метод потребує подальшого вивчення. На мою думку, з щепленого листка може вирости рослина.

За обох способів дуже важливо правильно визначити місце щеплення. Коли потрібно прискорити ріст стовбура, щепити треба біля землі, але тоді плоди залишаться такого ж розміру, як і були. Якщо хочете, щоб вони стали більшими і зроста їх кількість, щеплення треба проводити на гілках якомога ближче до квіткових бруньок.

Ці способи можна застосовувати при селекції рослин, у садівництві, лісництві. Наприклад, прищепивши абрикосу на терен, отримуємо карликову абрикосу; щеплення грейпфрута на помаранч призведе до значного збільшення плода останнього; прищепивши карельську березу на звичайну, отримаємо цінну деревину. Крім того, можна просунути в північні широти теплолюбні рослини, прищепивши їх на стійкі місцеві види рослин. Є обнадійливі результати від щеплення лимона на грушу і яблуню, що впливає на якість їх плодів.

О. Д. Мазур,

327003, м. Миколаїв, вул. Дзержинського, 49, кв. 9

...А в Америці читають Симиренка

Карликова підщепка для груші — мрія садівника. Як середньорослу підщепу на півдні використовують айву звичайну: А, С, ВА-29, танжерську. Але у північніших районах вона не набула поширення. І не стільки через нібито недостатню зимостійкість кореневої системи, а через дефіцитність підщепи та її вибагливість до ґрунту — потрібен вологий родючий суглинок. А як бути любителям, які мають сад на піску, торфі чи крейді? Використати іргу? Тож вона дає поросль! Горобина «приймає» лише у кроні. Кизильник і хеномелес — ці уже аж занадто карлики і швиденько «вистрілюють» масу порослі.

Здається, глід — єдина надія. Тим більше, що серед десятків видів глоду можна підібрати і найбільш вдалий для конкретних ґрунтів і сумісний із бажаним сортом. Так, Г. Черобаєв ще на початку нинішнього століття успішно випробовував на перезволожених і торфових ґрунтах глід криваво-червоний як підщепу для Безсім'янки, Бергамоту, Тонковітки, Лісової красуні, Сапіжанки, Бере сірої, Бере Боск, Бере Клержо, Нової Пуато: на глинистих і кам'янистих — глід шарлаховий для Лісової красуні, Бере сірої, Консельє де ля Кур; на піщаних і сухих ґрунтах — глід колючий (звичайний) для Бере Діль, Бере Клержо, Вільямса.

Л. П. Симиренко, посилаючись на П. Мортільє, інформував у свій час про використання глоду як підщепи для Бере Аманлі, Бере Діль, Деканки зимової, Триумфу Жодуаня, Віргулєзу; також зазначав, що Ш. Бальте виділяв Вільямс як один із найліпших сортів для щеплення на глоді, а кращою підщепою для груші вважав глід Каррієра, або Лавальє (гібрид глоду півняча шпора і пухнастого). Там же відзначено, що у Франції, за словами А. Т. Буабюнеля, на

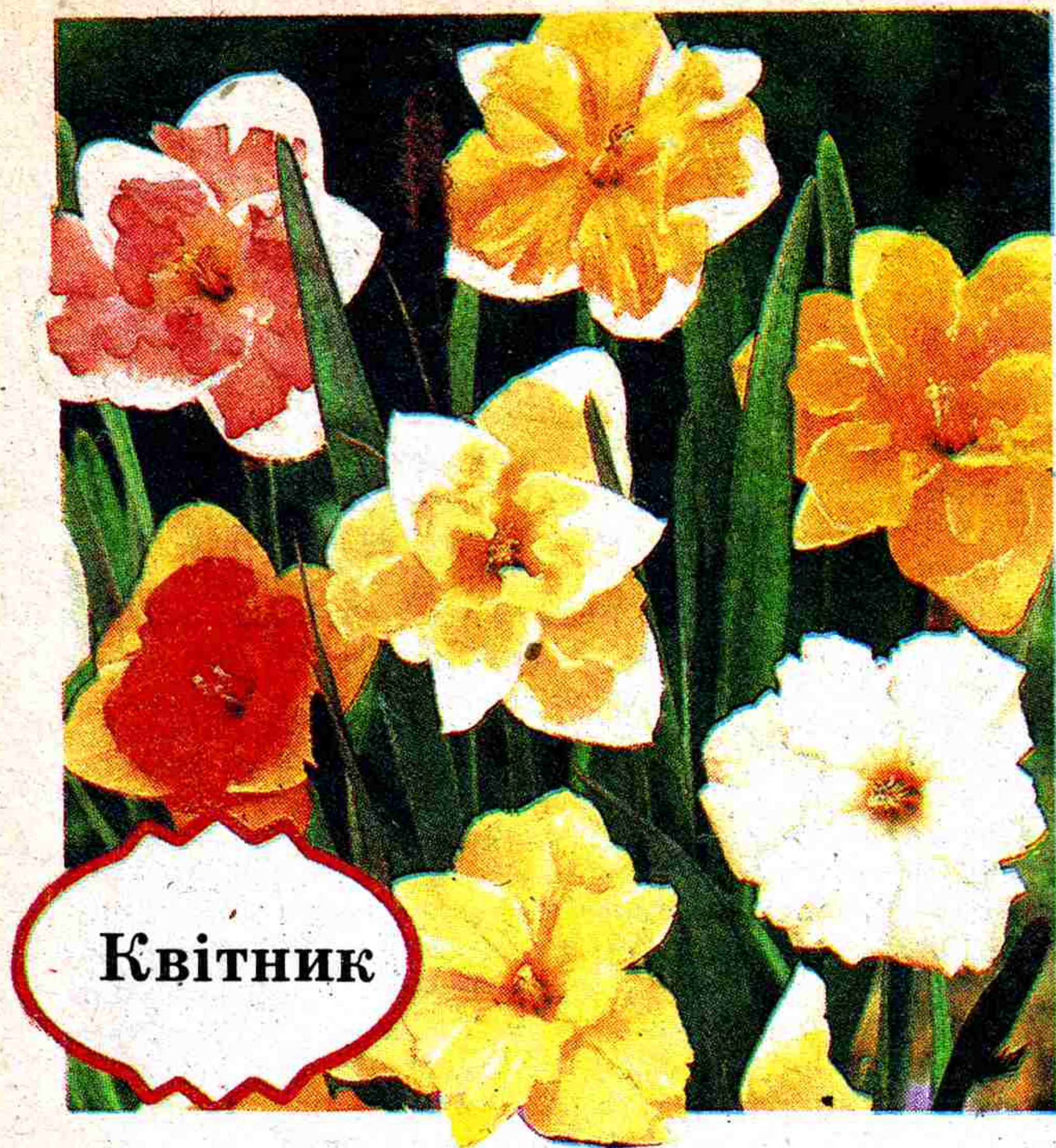
глоді щеплять переважно сидрові сорти груші, оскільки десертні набувають занадто гострого смаку.

Недоліки у глоду як карликової підщепи для груші, мабуть є. Але на сухих та вапнякових ґрунтах вибору немає — тільки глід. Тут айва не росте, а груша терпить і від посухи, і від хлорозу.

«Новий» шлях вирішення проблеми вирощування карликових груш запропонували М. Вествуд та П. Ламбард з Університету штату Орегон (США). Про це повідомили у своєму звіті про відрядження до США Г. В. Єрромін, М. П. Плеханова та В. П. Царенко у журналі «Садівництво і виноградарство» № 3—4 за 1992 рік. Там як карликову підщепу для груші використали парадизку М26, на яку як вставку нащепили яблуню Банан зимовий, а вже на неї грушу Анжуйську красуню.

Чому «новий» у лапках? Бо ще Симиренко повідомляв, що Каррієр у Парижі також мав чудові п'ятнадцятирічні дерева Лісової красуні та Жозефіни мехельнської, щепленої на дусені. Та й у Млієві в деяких випадках виростили чудові яблуні на грушевих дичках. А Микола Петрович Кренке, забутий нині великий чарівник щеплення, писав, що на яблуні Банан зимовий впродовж 20 років чудово почувалася груша. Мабуть, тут вирішальне слово за вдалим підбором сортів підщепи та прищепи. Бо айва сумісна не із всякою грушею. У наш час загального запобігання перед чужим, мабуть, слід уже перефразувати Шевченка, згадати: чужого не цурайтеся, та і свого наuczайтесь. Бо поки ми молимося на Америку, там користуються науковими надбаннями нашого Симиренка.

В. М. Баточенко,
Рівненська обл.



Нарциси з різною короною

Нарцис як квіткову культуру вирощують досить давно, саме таку назву їй дав Гіппократ ще в V ст. до нашої ери. Нарцис вирощували в садах Стародавнього Єгипту, Італії, Ірану та інших країн. Він згадується та оспівується у творах Гомера, Теофаста, Овідія, Плінія. Фізулі, Нізамі, Шекспіра.

Вже в ті давні часи краса і граціозність квітки породила прекрасні легенди. За однією з них Нарцис — син бога Кафіса та нимфи Ліріопи — так закохався в своє відображення у воді, що помер від любовної туги до самого себе. Із жалю та співчуття до самозакоханого красеня боги перетворили його в квітку. За давньою турецькою приказкою той, хто має дві хлібини, повинен одну віддати за нарцис, оскільки останній є поживою для душі, тоді як хліб — пожива для тіла.

Різні народи світу наділяють нарцис чудодійними і символічними властивостями. Так, у Китаї, даруючи нарцис, підкреслюють вдячність за виявлену доброту. У римлян він вважався квіткою перемоги, його зображення зустрічаються на відповідних стінних розписах. У Швейцарії на честь квітки влаштовують спеціальні свята — нарцисії. Англійці вважають нарцис своєю національною квіткою, і, до речі, за попитом та цінами вона перевищує інші квіткові культури, що вирощують на зріз.

За тисячолітній період культивування нарцисів їх видовий склад істотно змінився. Якщо в давнині та протягом минулого сторіччя до саду переносили природні (дикі) його форми, то нині внаслідок відбору та цілеспрямованої селекційної роботи з'явилося багато їх різновидів. За рядом ознак, перш за все за формою квітки (пелюсток та коронки чи трубки) нарциси поділяють на 12 груп.

До одинадцятої належать нарциси порівняно нової групи — з різною короною (зустрічаються в літературі ще й такі визначення: розщепленокорончасті, спліт-корона). Лише в 1975 році у Міжнародному реєстраційному списку згадувані нарциси були виділені в самостійну групу. Якщо в 1961 році список містив близько 40 розрізнокорончастих сортів, або 3% від їх загальної кількості, то в 1980 році ця група налічувала вже понад 130 сортів, або 12%.

Характерною ознакою розрізнокорончастих нарцисів є те, що їх правильна шестипелюсткова квітка має

в середині 6 повністю відокремлених часток коронки або ж остання розщеплена більш як на половину довжини.

Коротко щодо походження нарцисів спліт-корона. Нерідко випадок та уважність дають змогу спіймати птаху удачі у вигляді незвичайного екземпляра рослини, що сформувався внаслідок природної мутації. У квітництві вона проявляється через незвичайні форму, забарвлення, розміри, кількість пелюсток, квіток на одній стеблині, аромат та його інтенсивність тощо. Так, під час цвітіння нарциса Вікторія помітили квітку, у якої трубка була розщеплена на 6 частин. При розмноженні цибулинами особливість мутанта збереглася, і сорту дали назву Бантхоул (бутоньєрка). Однак, коли голландський біолог Де Мол спробував продовжити селекційну роботу з цим сортом, то спочатку зазнав невдачі, оскільки пилок квітки виявився стерильним. Усе ж йому вдалося в 1922 році вивести ряд сортів, названих орхідеєподібними.

Продовжуючи роботу в цьому напрямку, Д. В. Лефебер, схрещуючи двоколірні трубчасті сорти з крупнокорончастими, одержав гібриди серії «баттерфляй» (метелик), які мали приплюснуту коронку з 6 часток, що налягали одна на одну. Так поширилися сорти Бродвей Стар, Бурнін Херт, Кейп Кеннеді та ін.

Помітний внесок зробив Д. Геррітсен; він вивів близько 20 сортів, з яких відомі Експо, Канаста, Оранжері.

Оскільки розрізнокорончасті нарциси набували дедалі більшої популярності, зростав попит на них, виведенням і розмноженням сортів на промислових засадах почали займатись фірми Голландії, США, Австралії. Помітним успіхом селекційної роботи стало виведення в 1959 р. роз-

різнокорончастого нарциса з рожевим віночком. Новітні тенденції селекції полягають у виведенні сортів з короною яскраво-рожевого, червоного, коричневого і навіть фіолетового кольорів з приємним ароматом, з міцнішою і довшою квітконіжкою.

Агротехніка розрізнокорончастих така ж, як і інших нарцисів. Щоправда при першому після пересаджування цвітінні розщеплення коронки буває слабко виявлене... Це реакція рослини на зміну умов вирощування. У природних умовах цибулина ніколи не залишається без коріння: старе відмирає тільки тоді, коли відростає нове. Тому для нормального цвітіння нарцисів (усіх груп) рекомендується сушити лише цибулини для реалізації, вигонки тощо, а всі інші відразу ж садити на заздалегідь підготовлених місцях, не обриваючи коріння. Можуть погіршитись декоративні якості квітки (звичайна коронка, блідий колір, дрібненька квітка, низька квітконіжка) і внаслідок низьких температур взимку і тривалих заморозків у період весняної вегетації. Щоб уникнути цього, слід на зиму добре прикрити грядку, а весною не поспішати знімати утеплювач. Слід зазначити, що наступного року (після несприятливого) сортові ознаки повністю відновлюються.

На закінчення подамо короткий перелік найпоширеніших сортів розрізнокорончастих нарцисів, згрупувавши їх за кольором пелюсток та коронки.

Білі пелюстки біла коронка: Кассата, Папільйон Бланш, Сансерре, Фанлайн; жовта коронка: Валдром, Доктор Вілем де Мол, Доллі Моллінжер, Егард, Еліза, Жанна Д'Арк, Камаста, Ла Аргентина, Модесто, Трикастл, Спліт; червоно-оранжева: Мустах, Оранжері, Паризієн, Пік Ал, Сорбет, Файрстрек, Фері Страйк, Ферст Леді; коронка комбінована: Бродвей Стар, Лемон Б'юті, Мадам Баттерфляй, Марі Жозе, Ніппон, Уайт-Баттерфляй.

Пелюстки жовті, коронка жовта: Баккара, Голд Коллар, Еволушн, Елісі, Молс Хоббі, Трипартит; коронка оранжево-червона: Брандаріс, Конгрес, Мондрагон, Померанца, Рунгіс, Тірітомба.

Така укрупнена (за браком місця) класифікація, хоч і не всебічно характеризує чарівність квітки, однак дає уяву про поєднання кольорів окремих сортів.

В. Ф. Кириченко,
м. Київ



про глоксинію

У попередніх номерах нашого журналу йшла мова про глоксинію. Ми запросили читачів поділитися практичним досвідом вирощування цієї квітки.

Один з відгуків пропонуємо.

Я квітник-аматор з досить пристойним досвідом. Кімнатними рослинами почав займатися ще в шкільному віці. Особливо велике захоплення в мене викликають глоксинії.

Глоксинії — це група гібридів, які ведуть свій родовід від синієри прекрасної.

Догляд за рослинами полягає в поливах та підживленні. Але поливати треба помірно, бо при надлишку вологи вони пригнічуються і нерідко скидають бутони. Щоб уникнути цього, воду наливаю в піддон, на якому стоїть горщик з глоксинією.

Під час вегетації раз на два тижні підживлюю глоксинії настоем коров'яку (1 столова ложка на 1 літр води), а також даю мінеральне підживлення «Вито», «Родничок» за інструкцією.

Як тільки на рослинах розкриваються перші квітки, підживлення слід припинити.

Щоб продовжити час цвітіння, вирізую зів'ялі

квітконіжки. Це дає змогу з дво-трирічних екземплярів отримати до 20 і більше яскравих квіток, які змінюють одна одну, і рослина майже весь час вкрита різнобарвними дзвониками.

Через три тижні після того, як рослина відцвіла, зрізую всю надземну частину і тим самим стимулюю перехід її у стан спокою.

Горщики з глоксинією зберігаю в темному прохолодному місці. Вже кілька років мої улюбленці непогано почувають себе на підлозі під шафою. Правильно вибраний режим зволоження — запорука успішної зимівлі глоксинії. При надмірному — цибулини загнивають, при недостатньому — зморщуються, в'януть.

Коли з'являються перші маленькі листочки, горщики з рослинами виставляю на світло. Вже через кілька днів кволі, безхлорофільні листочки стають гарненькими, зеленими, вкриваються сріблястими ворсинками.

Глоксинію розмножують насінням, надземними частинами і поділом цибулини, але найчастіше листовими або стебловими живцями. З однієї материнської рослини можна одержати близько десятка живців. Для укорінення придатні молоді листки, взяті в період бутонізації, і стеблові живці, котрі мають кілька листків. Останні краще укорінюються, з них виростають чудові рослини з великою кількістю квіток.

Живці нарізую гострим ножом і на півгодини занурюю в розчин марганцевокислого калію рожеватого кольору, який діє як стимулятор. Потім живець ставлю у воду, рівень її весь час підтримую трохи вище листової пластинки.

Приблизно через два місяці, коли з'являються корінці, листок висаджую в горщик з родючим ґрунтом у лунку розміром десь 3×3 см, заповнену піском. Для створення сприятливого мікроклімату накриваю скляною банкою. У цьому випадку відпадає потреба у пересаджуванні молоді рослини, що сприяє її кращому росту. Горщик, де розвивається глоксинія, ставлю в тепле сонячне місце.

Через 1,5—2 місяці з'являється пагін. В цей час вже можна знімати банку, спочатку на кілька хвилин, згодом на півгодини, а потім взагалі відмовитися від неї.

Розмноження насінням застосовують в основному в селекційній роботі — в домашніх умовах глоксинії потребують штучного запилення.

Сергій Василевський,
студент агрономічного факультету Українського
державного аграрного університету



КУРИ, ГУСИ, КАЧКИ, ІНДИЧКИ...

Здавна відома висока поживність продуктів птахівництва. Курячі яйця містять 12—13% сирого протеїну, великий набір вітамінів (А, Д, В₂, В, Е, К), практично всі незамінні амінокислоти, мінеральні речовини.

М'ясо птиці за харчовою цінністю, зокрема за вмістом повноцінного білка, перевершує м'ясо усіх інших тварин. Найбільше білка — 24,7% — в індичатині, дещо менше (18,5% протеїну) у курячому. У курчат-бройлерів м'ясо ніжне, хрящі м'які, еластичні. Індичатина має специфічний присмак, що нагадує дичину, вона містить найменше холестерину і дуже корисна для дітей, хворих людей, схильних до ожиріння.

Найкалорійніше м'ясо гусей і качок, в ньому найбільше (38—40%) підшкірного та внутрішнього м'язового жиру. Гусячий жир використовують не тільки в кулінарії, а й для лікування людей.

А ще птиця дає пух і перо, які використовують для виготовлення подушок, перин, ковдр, різних галантерейних виробів. Пташиний послід — цінне органічне добриво.

Птиця вигідна в господарстві ще й тому, що вона скороспіла і за короткий строк досягає забійних кондицій. Так, м'ясні курчата-бройлери набирають маси 1,6 кг за 50 днів, каченята — 2,9 кг за 49 днів, молодняк індичок — 6,5 кг за 126, а індиків — 10,5 кг за 140 днів, гусенята — 4 кг за 56 днів. До того ж на 1 кг приросту бройлерів витрачається 2,5—2,7 кг корму, качок та індичок — 3,0—3,5 кг, тобто значно менше, ніж на виробництво свинини та яловичини.

Усі види птиці швидко розмножуються. Від однієї несучки за рік можна виростити 100—120 бройлерів, 140—150 каченят, 50 гусенят, 80 індичок і одержати від 180 до 400 кг м'яса. А кури яєчних порід за рік можуть давати по 260—270 яєць при порівняно невеликих витратах кормів (155—160 кг на 1000 яєць).

Де яку птицю розводити

Курей можна утримувати скрізь, у будь-яких природно-кліматичних умовах, обладнавши сараї або навіси сідалами, годівницями і напувалками. Індичок краще розводити в місцевостях, де поблизу присадибної ділянки є вигули, дрібнолісся, чагарники. Якщо ж поруч із садибою розташовані землі, які не використовуються під рілля чи сіножаті, а також луки біля річок, ставів, доцільно тримати гусей. Качок краще розводити, коли є водойми, багаті на корми рослинного і тваринного походження, це дає змогу значно скоротити витрату зернових кормів. Водоплаву птицю можна вирощувати на м'ясо і без водойм, але тоді раціон годівлі має бути збалансованим за поживними речовинами.

Щоб мати харчові яйця, краще розводити гібридних курей породи леггорн, несучість яких досягає 240—280 яєць на рік. У курей м'ясних і м'ясо-яєчних порід і породних груп (корнішей, плімутроків, род-айландів, нью-гемпширів, жучинських, полтавських, глинистих, московських, ювілейних та ін.) несучість нижча —

140—180 яєць, зате жива маса більша — 2,5—3 кг, у півнів — 3—4 кг, тоді як у леггорнів лише відповідно 1,6—2,2 і 2,3—2,5 кг. На м'ясо краще вирощувати курчат-бройлерів, які вже у двомісячному віці набирають живої маси 1,6—1,8 кг.

Молодняк:

придбання і вирощування

Найдоцільніше купувати молодняк усіх видів птиці у березні — липні, коли найкращі умови для його вирощування. Сонце, тепла погода, свіжа зелень сприяють росту і розвитку курчат. Перевозити їх треба у картонних чи фанерних ящиках з отворами, дно застелити м'якою підстилкою.

Будьте уважні, коли купуєте добо-вих курчат. Вони мають бути рухливі, міцно стояти на ногах, черево підтягнуте, ноги і дзьоб жовтого кольору. Нормальне курча важить 36—38 г. Слабкі курчата малорухливі, погано тримаються на ногах, черево у них відвисле, ноги і дзьоб синюватобілі, у деяких буває кровотеча з пуповини. Такі ж ознаки характерні і для молодняка інших видів птиці (качєнєт, індичат, гусенят, цесарят).

Дуже важливо створити для молодняка сприятливі умови утримання. У перші 5 днів у приміщенні температура повітря має бути на рівні 30—29°C, в наступну п'ятиденку — 28—26°, у віці 11—20 днів — 25—23°, 21—30 днів — 22—21°, 31—40 днів — 21—18°C. Коли температу-

Таблиця 1

Приблизна витрата кормів для курчат яєчних порід (грамів на голову за день)

Показники	Вік (днів)											
	1—5	6—10	11—20	21—30	31—40	41—50	51—60	61—70	71—80	81—90	91—120	121—150
Зерно подрібнене	2	3	4	7	12	16	20					
Комбікорм або пшеничні висівки	3	5	10	18	24	28	35					
Корми тваринного походження (варене м'ясо та ін.)	—	0,5	1,5	2	4	5	6					
Молоко збиране	10	10	15	20	10	10	—					
Мінеральні корми (черепашки, крейда, кісткове борошно)	—	0,4	0,7	0,9	2	2	2,2					
Свіжа зелень, коренеплоди	1	3	5	7	10	12	13					
Яйце варене	1	2	—	—	—	—	—					
Зерно ціле								22	28	32	40	48
Комбікорм								35	40	41	44	46
Корми тваринного походження								7	7	8	9	8
Мінеральні корми								2,5	3	3	4,4	5,5
Зелена трава, коренеплоди								15	15	15	15	15

ра вища норми, курчата в'ялі, оперення скуйовджене, матове, вони важко дихають, багато п'ють води і мало їдять. У такого молодняка уповільнюється ріст, можуть виникати проноси, явище задухи і як наслідок падіж. При низькій температурі курчата збиваються до купи, стають малорухливими, пищать, пір'я скуйовджується. Розвиваються вони погано і повільно.

Повітря у приміщенні повинне бути свіжим, але без протягів. Коли надворі тепло (15°C і вище), молодняк можна випускати на прогулянку. Чим більше вони будуть на свіжому повітрі, тим краще розвиватимуться. Але на мокру траву і за вогкої погоди випускати їх не слід.

«Секрети» утримання

Приміщення для птиці мають бути чисті, сухі, світлі і добре провітрюватись. Висота їх не менше 1,8—2 м. Оскільки пташники, де утримують доросле поголів'я, не опалюються, треба зробити надійну покрівлю, утеплити стелю, простежити, щоб у підлозі та стінах не було щілин. В холодну пору року тут має бути порівняно тепло (навіть під час сильних морозів температура не повинна опускатися нижче мінус 2°C), а в спеку — прохолодно. Якщо стіни з колод, їх треба проконопатити й заітукатурити, з дощок або обаполів — оббити фанерою і зашпаклювати, з лози — обмазати глиною, змішаною з соломкою. Зсередини побілити вапном. Найкращі глинобитні або саманні приміщення. Підлогу слід утеплити, вжити заходів проти гризунів.

На 1 кв. м площі підлоги можна розмістити дорослої птиці: курей яєчних порід — не більше 5 голів, м'ясних — 4, індичок — 1—1,5, качок — 3, гусей 1—2; молодняка до 60-денного віку: курчат яєчних порід — 17, м'ясних — 14, каченят — 8, індичат та гусенят — 4—5 голів.

На південному боці пташника на висоті 5—8 см від підлоги влаштовують лаз, через який випускають птицю. Висота його для курей 40, індичок — 50, качок — 40 см, глибина — відповідно 30, 40 і 40 см. Щоб не втрачалось тепло, лаз обладнують



Сім'я Супрунових з Києва на дачній ділянці торік виростила для потреб своєї родини 50 курей м'ясної породи кучинські ювілейні.

На фото: Тетяна Супрунова годує курей.

двома підвісними дверцятами із зовнішнього і внутрішнього боків.

Площа вікон повинна становити одну десяту площі підлоги, електроосвітлення — з розрахунку 5 Вт на 1 кв. м для дорослої птиці і 3 Вт для молодняка. Провітрюють приміщення, відкриваючи кватирки у вікнах.

Біля пташника обладнують загорожений сіткою вигульний дворик з невеликим схилом для стікання води. Висота загорожі для курей та індичок 2,3 м, гусей — 1,3, качок — 1 м. Щоб захистити птицю від сонця, бажано влаштувати навіс. Якщо вигул використовують взимку, площадку перед лазом очищають від снігу і застилають соломкою.

Основне устаткування для утримання птиці: сідала, гнізда, годівниці, напувалки, попільні ванни, клітки для прогулювання квочок, ящики для зберігання кормів.

Сідала виготовляють з добре обструганих брусків із заокругленими верхніми краями. Ширина бруска для

курей 4 см, індичок — 3 см, висота — 6—7 см. Сідала краще робити горизонтальні на відстані 30—40 см одне від одного і 40 см від стіни з протилежного від вікон боку. Довжина сідала для дорослої курки — 17—20, для індички — 35—40 см, висота від підлоги — відповідно 60 і 90—100 см. Під сідалами встановлюють щити для посліду.

Гнізда розміщують біля бічних стін приміщення у затіненому місці. Для курок та індичок їх влаштовують на підставках, для качок і гусей — на підлозі. Як підстилку використовують соломку або деревну стружку. У гніздах треба підтримувати чистоту.

Годівниці роблять у вигляді коритця з бортиками, щоб не розсипались корми. Зверху приладнують брусок-вертушку, що вільно обертається. У годівницях для качок і гусей замість вертушки наглухо закріплюють планку. Мінеральні корми закладають в окремі годівниці з відділеннями для крейди, черепашок, гравію. Курчат та індичат з добового до 15-денного віку годують з дека з бортиками по краях висотою 2—3 см.

Курей та індичок напувають з тазиків і мілких відер, які зверху накривають решітками. У перші дні життя молодняка використовують вакуумні напувалки. Це звичайні 1—3-літрові скляні банки, які наповнюють водою і накривають глибоким блюдцем. Між його дном і краєм банки вставляють паличку діаметром не більше 5 мм і швидко перевертають банку догори дном. У міру того, як курчата випивають воду з блюдця, вона знову туди надходить.

Щоб захистити курей та індичок від нашкоджувальних паразитів, застосовують попільні ванни. Для цього у невеликий ящик розміром 120×70×20 см засипають сухий попіл, наполовину змішаний з піском.

Для прогулювання квочок виготовляють дерев'яні клітки з дном із металевої сітки чи планок. Нині вже

Таблиця 2

Орієнтовні раціони годівлі курей-несучок яєчних порід (грам на голову за день)

Корми	Весна	Літо	Осінь	Зима
Зерно	60	50	65	70
Зерно молоте або комбікорм	38	50	33	33
Високобілкові корми (макуха, горохове борошно та ін.)	12—15	12—15	12—15	12—15
Корми тваринного походження	10—12	10—12	8—10	8—10
Дрібно порізане сіно з листочками	6—7		6—7	6—7
Коренеплоди, червона морква, картопля і зелень (рублена)	60—70	Досхочу	70—80	70—80
Черепашки, крейда, кісткове борошно	7—8	6—7,5	5—6,5	5—6,5
Сіль, розведена у воді	0,5—1	0,5—1	0,5—1	0,5—1

Мікрозрошення присадибних та дачних ділянок

Більшість території, а отже й сільськогосподарських угідь України, знаходиться в зоні недостатнього або нестійкого зволоження. Це зумовлює необхідність розвитку зрошення, яке дає змогу одержувати високі й сталі врожаї при недостатній кількості опадів.

Наукові дослідження та виробнича практика свідчать, що при застосуванні науково обґрунтованих технологій врожайність сільськогосподарських культур на зрошуваних площах підвищується в два і більше разів порівняно з богарними землями. Однак в зв'язку з тим, що сільськогосподарське виробництво зосереджене майже повністю в колгоспах та радгоспах, розвиток зрошення, в тому числі й технічних засобів поливу, був орієнтований на великі масиви земель. Тому практично не існувало наукових рекомендацій щодо зрошення на невеликих присадибних та індивідуальних ділянках, а також технічних засобів для цього.

Вирішити цю проблему стало можливим завдяки впровадженню в практику технології та технічних засобів мікрозрошення, яке включає краплинне та підґрунтове зрошення і мікродощування. Головна його технологічна ознака — можливість дозованого, відповідно до потреб рослин, подавання поливної води та розчинених у ній добрив і мікроелементів.

Така відмінність мікрозрошення від традиційних способів поливу (дощування, полив по борознах) забезпечує йому ряд істотних переваг, головними з яких є: значна економія

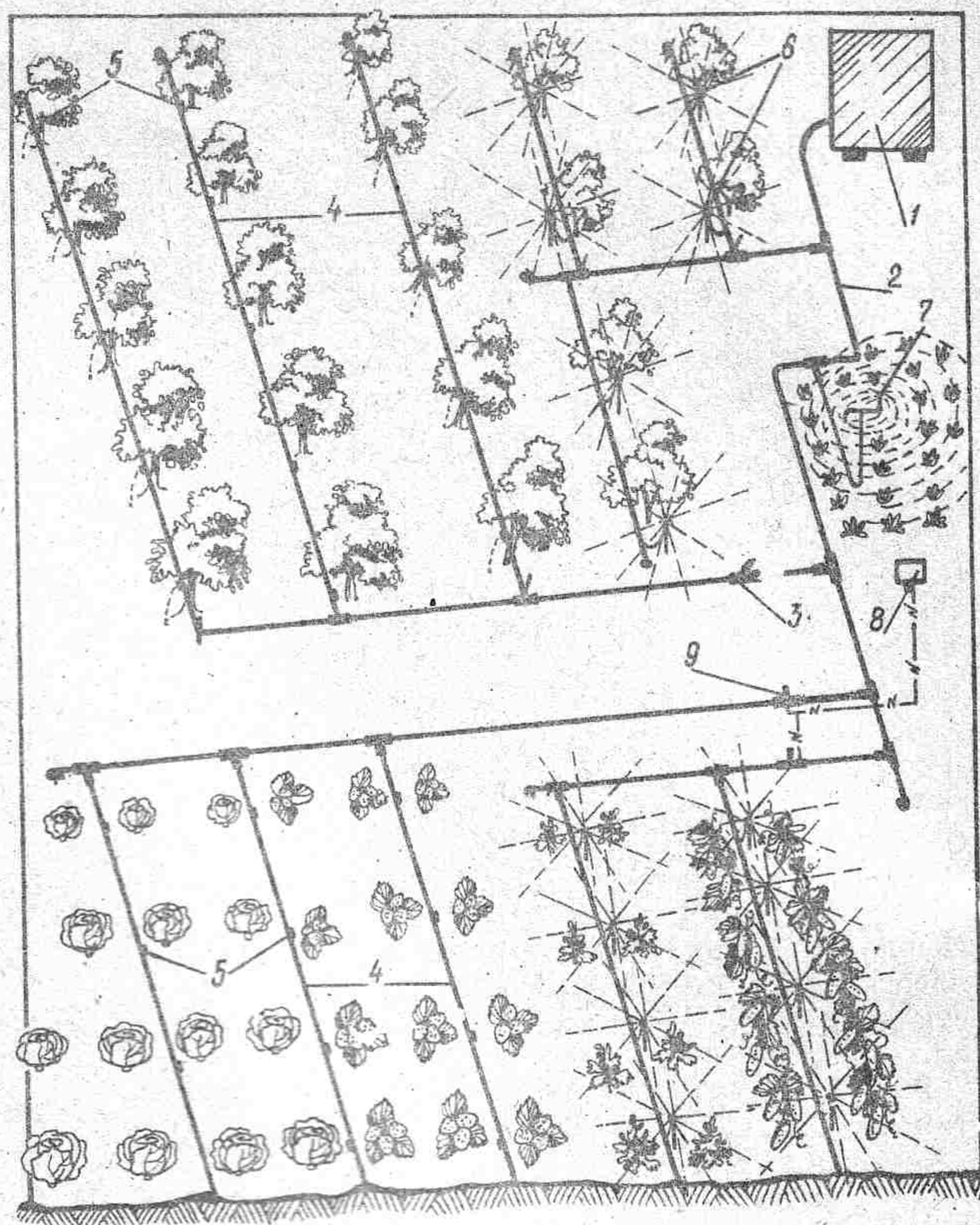


Рис. 1. Схема системи мікрозрошення: 1 — ємкість з водою; 2 — розподільний трубопровід; 3 — кран запірний; 4 — поливний трубопровід; 5 — крапельниці; 6 — мікродощувачі; 7 — насадка карусельна; 8 — САУП; 9 — електрореле.

поливної води; можливість поливу будь-яких за розміром та конфігурацією ділянок, в тому числі й на схилах, де інші способи зрошення не прийнятні; використання для вирощування сільськогосподарських культур малопродуктивних земель, які за традиційного зрошення непридатні для цього (останнє особливо важливо, оскільки для створення садово-

сконструйовані клітки для утримання курей і вирощування курчат у присадибних господарствах.

Велику увагу слід приділяти профілактиці захворювань птиці. Приміщення треба готувати заздалегідь. Очистити його від старої підстилки й посліду, стіни, стелю та перегородки побілити свіжим 20%-ним вапняним розчином, залити ним також дерев'яну підлогу. Якщо долівка глинобитна, залити її 10%-ним розчином хлорного вапна. Сідала, гнізда, інвентар обробити 3%-ним розчином креоліну або 2%-ним формаліну. Вигулний дворик очистити від посліду і залишків кормів, після чого залити 10%-ним розчином хлорного вапна з розрахунку 10 л на 1 кв. м площі. Садити птицю у підготовлене приміщення можна через 3—4 дні після ретельного провітрювання.

І головне: як і чим годувати

Уперше курча слід погодувати не пізніше як через 8—10 год після виведення. Надалі головне — давати лише доброякісні корми, бо згодову-

вання запліснявілого, прокислого корму може призвести до загибелі всього молодняка. Перших 10 днів слід годувати курчат через кожних 2 год (6—8 разів на день), з 11 до 45 днів — через 3 год, а потім — через 4 год.

У перший день дають пшоно або інше подрібнене зерно, очищене від оболонки, доброякісний сир. З п'ятого дня можна згодовувати круто зварене яйце (одне на 25—30 голів).

Вже з третього дня дають свіжу зелень, борошняну суміш, зволожену сироваткою, відв'яками, молоком, м'ясним бульйоном до розсипчастого стану. До такої мішанки можна додавати зелень, варену картоплю. Зелень згодовують і в перервах між годівлями. З 6—7-го дня потрібно вже давати і мінеральні корми (черепашки, крейда, висушені та розтерті кістки), а раз на тиждень — дрібний гравій. Із соковитих кормів найцінніші морква, гарбуз, картопля. Використовуючи їх, можна заощадити третину зерноборошняних кормів.

Приблизну витрату кормів для курчат яєчних порід подано в табл. 1. Молодняк старшого віку слід привчати до поїдання сирової промитої картоплі.

Дорослих курей треба годувати через однакові проміжки часу: взимку — 3—4, влітку — 4—5 разів, причому перший раз давати корм якомога раніше, а останній — якнайпізніше. На ніч птиця має одержувати ціле зерно. Протягом дня курей годують мішанками з рубленої зелені, коренеплодів, вареної картоплі. Мішанки ці не повинні бути липкими. Дуже важливо, щоб кури одержували в достатку черепашок, крейду. Добре давати яєчну шкаралупу, обов'язково — кухонну сіль, вранці — блідо-рожевий розчин марганцівки.

Орієнтовний раціон годівлі курей-несучок яєчних порід наведено в табл. 2.

В індивідуальних господарствах вигідно розводити гусенят, бо вони добре використовують пасовищну траву. Від гуски з приплодом до осені можна одержати понад 60 кг дешевого і смачного м'яса. Витрати на утримання однієї гуски окупаються навіть тоді, коли виростити від неї лише п'ять гусенят.

Д. С. Івльова,
начальник відділу яєчного
птаківництва ВНО «Укрптахопром»

городніх товариств виділяють, як правило, саме такі землі або схили); можливість повної автоматизації процесу поливу, що дає змогу забезпечувати рослини вологою у відсутності господарів дачних ділянок; майже повна відсутність негативного впливу на ґрунти у зв'язку із значно меншими об'ємами води, що подається.

З технічної точки зору до мікрозрошення належать способи поливу, в яких вода через систему поліетиленових трубопроводів за допомогою мікродовипусків (крапельниць, мікродощувачів) подається безпосередньо в кореневу зону рослин (краплинне зрошення) або в приземний шар повітря (мікродощування, рис. 1.)

В Інституті гідротехніки та меліорації (ІГіМ) Української академії аграрних наук розроблено і налагоджено серійне виробництво комплектів мікрозрошення для поливу ділянок площею до 0,06 га. До їх складу входять поліетиленові труби діаметром 16, 20, 25 мм, мікродовипуски, з'єднувальні деталі, крани та фільтри з пластмас.

Конструкція швидкознімних деталей дає змогу вручну змонтувати поливну мережу будь-якої конфігурації, а також швидко демонтувати її на міжполивний або зимовий періоди. Склад комплекту за бажанням замовника може бути індивідуальним з набором різних елементів поливної мережі.

Воду можна брати з будь-яких систем водопостачання, свердловин, відкритих джерел, використовуючи побутові насоси або напірні башти. Для краплинного зрошення, щоб створити напір у поливній мережі, водополивну ємкість слід встановити на висоті 2—3 м.

ВО «Київський радіозавод» — розробило систему автоматичного керування поливом (рис. 2), яка включає електроклапани (4—6 шт.).

Система живиться від звичайної електромережі 220 В або комплекту батарейок, встановлених в окремому блоці комутації. Їх вистачає на весь поливний сезон. Програматор забезпечує можливість проведення поливів шляхом програмування роботи електроклапанів на тиждень період. Програма повторюється, якщо її не змінювати.

Коли комплекти мікрозрошення використовують разом із системою автоматичного керування поливом, ручні поліетиленові крани замінюють на електроклапани.

Інститут гідротехніки та меліорації виготовляє комплекти мікрозрошення, а ВО «Київський радіозавод» — системи керування. Ці засоби можуть постачатися як окремо, так і в комплекті.

М. І. Ромащенко,
В. В. Безрук

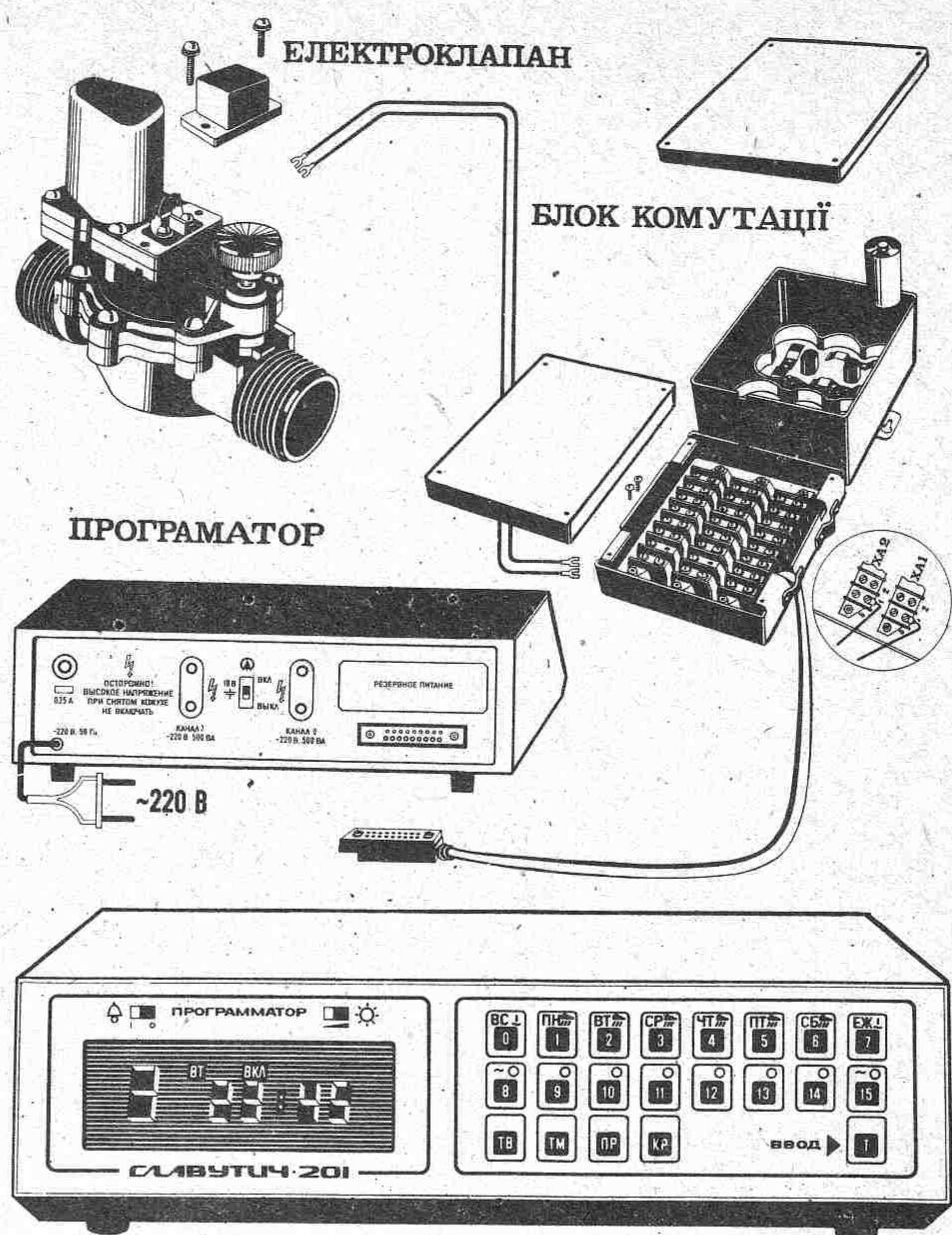


Рис. 2. Система автоматичного керування поливом.

Від редакції. За проханням авторів статті всі питання і пропозиції надсилайте до редакції. Вони будуть систематизовані. Виробниче ж об'єднання встановить ділові зв'язки із зацікавленими господарствами і окремими громадянами.

У наступних номерах журналу ми плануємо дати рекомендації щодо зрошення різноманітних сільськогосподарських культур на присадибних та індивідуальних ділянках і описати системи керування поливом.

Служба

взаємодопомоги

Як утеплити хату

Раджу Степану Криничному з Сумщини, котрий запитував, як утеплити хату («ДСГ» № 12 за 1992 р.).

Найкраще обставляти хату чи повітку, снопами очерету. Завдяки його внутрішній будові це найефективніший утеплювач. У ньому не заводяться гризуни, як буває у соломі, картоплинні тощо. Коли хата з високими стінами, очерет сягає аж під стріху, не гниє, вологостійкий. До того ж у багатьох місцевостях це найдешевший матеріал.

До речі, запитаєте, звідки в мене, городянина такі відомості? Відповідаю. Близько двадцяти років я прожив з батьками у селі під Полтавою. І ми, і наші сусіди завжди обставляли глинобитні хати та повітки очеретом. Незважаючи на постійну скруту з паливом, у нашій хаті взимку було тепло і затишно. Отже, раджу і Вам перейняти цей досвід, не пошкодуєте.

М. М. Дорошенко,
інженер-будівельник,
м. Полтава

Люблю папороть

Я сільська жінка й без землі не можу жити. Люблю працювати і на городі, і в саду. Цей потяг до роботи й до землі у мене ще з дитинства. Завдяки журналові ми придбали, в основному в аматорів, чимало насіння різних овочевих культур. Та понад усе люблю квіти, а з-поміж них — папороть. У нас вона не росте і, зрозуміло, я не можу тут дістати ні насіння, ні саджанців. Добре людям міським, вони можуть купити будь-які квіти, а тут лише в журналі прочитаєш та побачиш на фотографіях, і всі бажання залишаються тільки у мріях.

Ось чому звертаюсь до жінок: будь ласка, порадьте, як мені на своїй ділянці виростити папороть. Буду вам щиро вдячна.

Л. І. Івер,
315120, Полтавська обл.,
Зіньківський р-н, с. Опішня

Я ще хочу... літати

Мені 65 років. Ще хочеться «літати», а я уже ходжу з костурами — дуже болять ноги в суглобах. Може, хтось із читачів порадить на сторінках нашого журналу трави чи ліки, яких я ще не випробовувала, бо лікарі лише

встановити діагноз — артроз, а зарадити хворобі нічим не можуть. Буду вдячна тим, хто допоможе мені вилікуватись.

Лебідь Мотрона Іванівна,
Сумська обл., м. Конотоп-5,
вул. Конотопських партизанів, 15/2

* * *

Живемо в селі на Рівненщині, маємо з чоловіком четверо дітей, і всі вони люблять допомагати нам по господарству. А господарство у нас чимале: дві корови, два бички, п'ятеро свиней, кури, гуси, кролі та ще є кобилка Кара з маленьким Орликом. Як бачите, годувати є кого.

У нас до читачів велике прохання: може, в когось є зернодробарка на продаж — ми з великою вдячністю придбаємо її. Або хтось знає адреси, де можна такі зернодробарки купити, нехай напише до журналу.

І ще хочемо сказати, що дуже вдячні нашому журналу за ті корисні поради, які друкуються на його сторінках. І хоч яка б була ціна на нього, не пошкодуємо грошей, завжди будемо передплачувати.

Л. В. Бричко,
Рівненська обл.,
Рокитнівський р-н, с. Карпелівка

Веселить серце і душу

Лікарські рослини на городах нині вже не рідкість. Багато пасічників вирощують на своїх ділянках котячу м'яту справжню, яку в багатьох випадках вважають мелісою лікарською (автор цієї замітки також помилився, діставши розсаду котячої м'яти від знайомого пасічника, який називав її мелісою).

У світі нині налічують більш як 600 видів м'яти. В Україні зустрічається близько 100. До найпоширеніших належить і котяча м'ята. В різних місцевостях її називають: вихляник, жниво, мачуха, м'ята котяча гола, м'ята повзуча, синецвіт, м'ята лимонна. Це багаторічна трав'яниста рослина 35—100 см заввишки. Стебло в неї, на відміну від меліси, міцне, прямостояче, листки супротивні довгочерешкові, трикутно-яйцеподібні, великозарубчасто-зубчасті. Квітки неправильні, розміщені на кінцях стебел і в пазухах гілок. Плід коричневий горішок, гладенький, 1,3—1,5 мм завдовжки і 0,8—1,0 мм завширшки. Кожен плід має на кінці дві білі крапки — так насіння котячої м'яти відрізняється від насіння меліси.

Вже майже вісім років маю котячу м'яту на своїй ділянці. Вирішив поділитися своїм досвідом вирощування цієї цінної, на мій погляд, лікарської рослини і чудового медоноса.

Вибираючи місце для неї, перевагу слід віддавати дещо підвищеним ділянкам, достатньо освітленим. Добре росте на глибоких, пухких, багатих на перегній ґрунтах, значно гірше — на кислих, важких. Розмножується насінням і вегетативно (поділом кущів, відсадками і живцями). Перевагу віддаю поділу куща. У скопаний ґрунт в квітні або під зиму висіваю насіння з розрахунку 1 г на 10 м², глибина загортання — 1 см. Коли на сходах утвориться 2—3 пари листочків, посіви проріджую. Відстань між рослинами має бути 30—40 см при ширині міжрядь 50—60 см.

Ехінацея пурпурова

Це багаторічна трав'яниста рослина родини айстрових. Стебло заввишки 50—150 см, листки прості, овально- або лінійно-ланцетні, по краю зарубчасто-зубчасті. Квітки у великих кошиках, розміщених поодинокі на кінцях стебел та гілок; крайові — довгоязичкові, неплідні, пурпурові, темно-червоні або жовті, серединні — трубчасті, двостатеві. Плід — сім'янка. Цвіте у серпні—жовтні.

Походить із східної частини США. На Україні, переважно у південних районах, вирощують як декоративну рослину.

З лікувальною метою використовують коріння, заготовлене восени або рано навесні, та суцвіття (кошики), які збирають під час цвітіння рослини.

Догляд за посівами полягає у розпушуванні міжрядь, видаленні бур'янів, підживленні органічними і мінеральними добривами. За ретельного догляду рослини добре розвиваються на одному місці п'ять і більше років.

Котяча м'ята поширена в Європі і Азії, де представлена 250 видами. На Україні росте близько 50 видів. В листках міститься до 3% ефірної олії, яка надає рослині лимонного запаху, завдяки чому її застосовують у парфюмерії, кондитерському виробництві.

Як ефіроолійна і лікарська рослина котяча м'ята заслуговує на особливу увагу. Її листки і верхівки, зібрані під час цвітіння і висушені в затінку на повітрі, мають відхаркувальні, спазмолітичні, жовчогінні, протидепресивні і загальнотонізуючі властивості. У народній медицині м'яту котячу використовують при бронхіті, бронхіальній астмі, задусі, гастриті, ентероколіті, анемії, головних болях, мігрені, неврастенії, неврозах серця, зовнішньо — при захворюваннях шкіри. Для цього слід приготувати:

5—10%-ну настоянку трави, зібраної під час цвітіння (настояти дві години в теплі). Вживати по 1/2 склянки перед їдою тричі на день, а також для примочок і ароматизації ванн;

20%-ну настоянку на 40%-ному спирті — по 5 мл тричі на день.

Якщо ви знервовані, не доспали і очі запалені, допоможуть компреси із настоянки котячої м'яти. Ватні тампони, змочені теплою рідиною, прикладають на повіки і тримають 1—2 хв, повторюючи цю процедуру 3—4 рази.

Особливе значення котяча м'ята має як медоносна рослина. Цвіте з початку червня до вересня. Бджоли відвідують її цвіт досить активно. Медопродуктивність — від 150 до 400 кг з 1 га. Для порівняння зазначимо, що одні з найкращих медоносів на Україні — липа і акація — дають 500—1500 кг меду з гектара, а гречка — 50—150 кг.

Якщо натерти стінки вулика листками котячої м'яти, то бджоли злітаються до нього, як на взятку. Їх притягує лимонний запах. Щоб піймати рій, слід натерти роївню листками м'яти і розмістити на пасіці. Бджоли не жалять, коли натерти листками або змочити руки настоянкою із листків цієї рослини. Пригадую випадок, коли тривалий час не мав змоги бути на пасіці. Приїхавши із відрядження, побачив, що в одній сім'ї пропала матка, а в цей час

Препарати ехінацеї пурпурової стимулюють центральну нервову систему, посилюють статеву потенцію, сприяють загоєнню ран, опіків і виразок.

Слід відзначити, що навіть при тривалому вживанні препарати ехінацеї пурпурової не пригнічують нервову систему, що буває, наприклад, коли довго приймають лимонник китайський.

У США запатентований препарат для лікування СНІДу, до складу якого входить і екстракт ехінацеї. Отож, завдяки цій рослині можна підвищити імунітет.

Якщо настоянку ехінацеї пурпурової весною і восени давати дітям, загроза інфекційних захворювань значно зменшиться. Особливо це актуально для мешканців забруднених радіонуклідами територій Полісся.

В Україні вчені знають про цілющі властивості ехінацеї пурпурової, але ліки з неї виготовляють лише за кордоном. У нас відомий тільки комплексний препарат «Експерітокс», але і його дістати майже неможливо. Я б порадив самим готувати спиртову настоянку з квітів цієї рослини.

А що ехінацея пурпурова — дуже ефективний засіб, сам переконався — лікував нею своїх онуків.

В. В. Беспалов,
Полтавська обл., м. Лубни



ще маточників не було. Бджолосім'я налічувала 8 рамок, тому виникла потреба з'єднати дві сім'ї. Заварив досить міцний чай з листків котячої м'яти з цукром і, скропивши ним дві сім'ї, в другій половині дня об'єднав їх. Наступного ранку бджоли, як одна, працювали на медозборі.

Із свіжих або сушених листків котячої м'яти ми заварюємо дуже приємний чай, який можна пити охолодженим як освіжаючий напій. Скористайтесь нашим домашнім рецептом приготування заварки: грузинський чай, м'ята кучерява, м'ята котяча, пропорції $\frac{1}{2} : \frac{1}{4} : \frac{1}{4}$. Хто скуштує вперше такий чай, та ще й з джерельної води, визнає, що раніше подібного аромату не відчував.

Свіжі молоді листки і квіти котячої м'яти або порошок із сухих — відмінна приправа до м'ясних та рибних страв, у салати і супи. Ними ароматизують оцет, вина, домашні кваси і компоти. Зелене листя додають до страв за 1—2 хв перед тим, як подавати на стіл, порошком заправляють м'ясні і рибні страви за три хвилини до готовності. Незамінна котяча м'ята також при консервуванні огірків, кабачків, помідорів, вона надає їм особливо-го присмаку і аромату.

Якщо хтось бажає придбати насіння або розсаду котячої м'яти, прошу для інформації вислати конверт із зворотною адресою.

Б. М. Іванічок,
284028, м. Івано-Франківськ,
вул. Лізи Чайкіної, 2А, кв. 10



Служба взаємодопомоги

Щоб вилікувати сина

В «ДСГ» № 11 за 1992 рік мати зверталася до читачів журналу, щоб порадити, як їй вилікувати сина, котрий хворіє на шизофренію.

Подрібнити 50 г сухого золотого кореня (родіоли рожевої) або 100 г свіжого, залити горілкою (500 г) і настоювати 15 днів у темному місці. Вживати двічі на день по 20—25 крапель за 15 хв до їди протягом 15—20 днів. Потім зробити перерву на 10 днів, повторити курс лікування і так до повного одужання.

Інший рецепт. 50 г сухого кореня подрібнити і залити 0,5 л окропу. Настоювати півтори години. Вживати по 100 г два рази на день за 15 хв до їди.

Є. В. Супрун,
Сумська обл., В-Писарівський р-н, с. Яблучне

Як стати високою

У «ДСГ» № 8 за 1992 рік школярка із Тернопільської області просила порадити, як їй підрости, бо маючи вже п'ятнадцять років, вона маленька, як першокласниця.

Моя донька, коли їй було одинадцять місяців, перенесла вірусний енцефаліт. Я робила все, що могла, аби її вилікувати. В неї також був період, коли перестала рости. Тоді я звернулася до народних ліків. І нині, а їй незабаром виповниться вісімнадцять, має нормальний зріст.

Лікувала так. Навесні, у квітні-травні, готувала такий напій: столову ложку молока змішувала з столовою ложкою соку кропиви і давала пити тричі на день. А ще 100 г пилку й 200 г натурального меду одну годину терла в макітрі, потім складала до баночки і давала після їди по одній столовій ложці теж три рази на день. І так чотири місяці моя донька пила і їла. Навіть за цей час помітно піросла й поправилася. Коли я привезла її до спецшколи, ніхто навіть не повірив, що то моя Оленка.

Г. М. Григор'єва,
Львівська обл., Буський р-н,
ст. Красне, вул. Залізнична, 5/10

Щоб не випадало волосся

В № 11 «ДСГ» за 1992 рік одна жінка з Чернігівської області запитувала, як лікувати її п'ятнадцятирічного сина, у якого п'ятцями випадає на голові волосся.

У дванадцять років у мене також випадало п'ятцями волосся. У Ніжині в лікарні мені рекомендували такі ліки.

Настояти на спирту гіркий перець до коричневого кольору. Голову коротко обстригти. Взяти цупку полотнину (бажано домашнього виготовлення), намотати на паличку, вмочувати в настоянку й добре втирати в ті місця, де випало волосся. Натирати потрібно щодня, краще увечері. Процедура болісна, дуже пече, особливо на початку лікування. Але треба потерпіти. Я повністю вилікувалася. Однак раджу обстежити підшлункову залозу, а також центральну нервову систему.

О. Г. Пенькова,
Київська обл., м. Бровари,
вул. Київська, 308, кв. 24

Пропоную

...післяплатою широкий вибір насіння овочів, квітів, кактусів та лікарських рослин, у тому числі і малопоширених культур. Для отримання каталога висилайте конверт із зворотною адресою.

315305, м. Кременчук, а/с № 1, с/п «Троянда»

Метаморфози «карткового» будиночка

Схоже на те, шановний читачу, що наше спілкування стає регулярним. Більше того, встановився зворотний зв'язок. З листів та телефонних розмов я розумію, які питання цікавлять забудовників. Так виникла тема пропонованої статті.

У будівництві панує стереотип. Він охоплює час і простір. Щодо часу це означає «будувати, як діди будували», щодо простору — «будувати, як люди будують». Воно начебто добре — уникнути помилок, застосовуючи віковий досвід. Але зважте, що у часи наших дідів був достаток матеріалів, та й кваліфікованих майстрів різних будівельних професій вистачало. Ці обставини визначили можливості створення традиційних типів житлових будинків. Недарма ж кажуть, що архітектура — кам'яний літопис

Нещодавно мій колега-архітектор показував видану ним книжку про садові будинки, які звуться в деяких країнах «будинками для уїкенду». У книжці демонструвалися сучасні за формами будинки з плоскими дахами-терасами, величезними вікнами-вітринами, довжелезними перголами-решітками, які мав обплести виноград або щось подібне. Та от я спробував визначити розміри дошки, з якої зроблено решітку. Виявилося, що довжина її — 12 м, а завширшки вона 40 см. Де ж взяти таку ялину? Як її привезти? Де, зрештою, взяти гроші на таку решітку? Не забагато питань?

До чого я веду? Часи змінилися. Замість достатку маємо дефіцити. Не тільки величезних ялин, а й звичайної деревини, цементу, цегли, нарешті, і кваліфікованих майстрів-будівельників. А дорожче неча?

Та не варто впадати в розпач: незгасаюче бажання будувати потребує поглиблення досвіду та знань. Слід лише прислухатися до думки фахівців. Нові умови та обмеження породжують нові технічні та естетичні рішення.

Всім відоме таке не дуже гонорове поняття — утилізація. Здавалося б, його важко поєднати з архітектурними амбіціями. Та наведу приклад з практики. Кілька років тому до мене звернулися за допомогою: потрібно було як-

найшвидше та якнайдешевше збудувати хоча б простеньке житло на садовій ділянці. «Тобі ж, архітектору, це неважко?»

Першим моїм запитанням було: «А з чого будувати?» На ділянці лежала купа різноманітних за розмірами дощок, дощечок та рейок. Ну що з цього можна збудувати, та ще й без помічників? Зважте, що на той час досвід власноручного майстрування був у мене, м'яко кажучи, невеликий. У пошуках я зупинився на споруд-

дах типу «гірське шале» — так би мовити, горище без хати. Якщо збити з різнокаліберного матеріалу дві панелі, в яких елементи працюють усі разом, потім підняти, сперти одна на одну — утвориться дах. Закрити задню стінку, на передній закріпити двері, і будиночок готовий (рис. 1).

Привабливо, що значну частину роботи виконуємо не на висоті, а на землі. До речі, ніщо не заважає зробити будиночок ошатним — слід лише продумати малюнок фасадів, форму вікон, деталі. Не завадить захистити від дощу ганок. Саме за такими принципами збудовані мільйони жител в осміяних нашою пресою «бідонвілях». З тією різницею, що до їх проектування не залучались архітектори. Та згадаймо, що і в наших садово-городніх «бідонвілях», до думок архітекторів не часто прислухаються. І стирчать одна перед одною пихаті

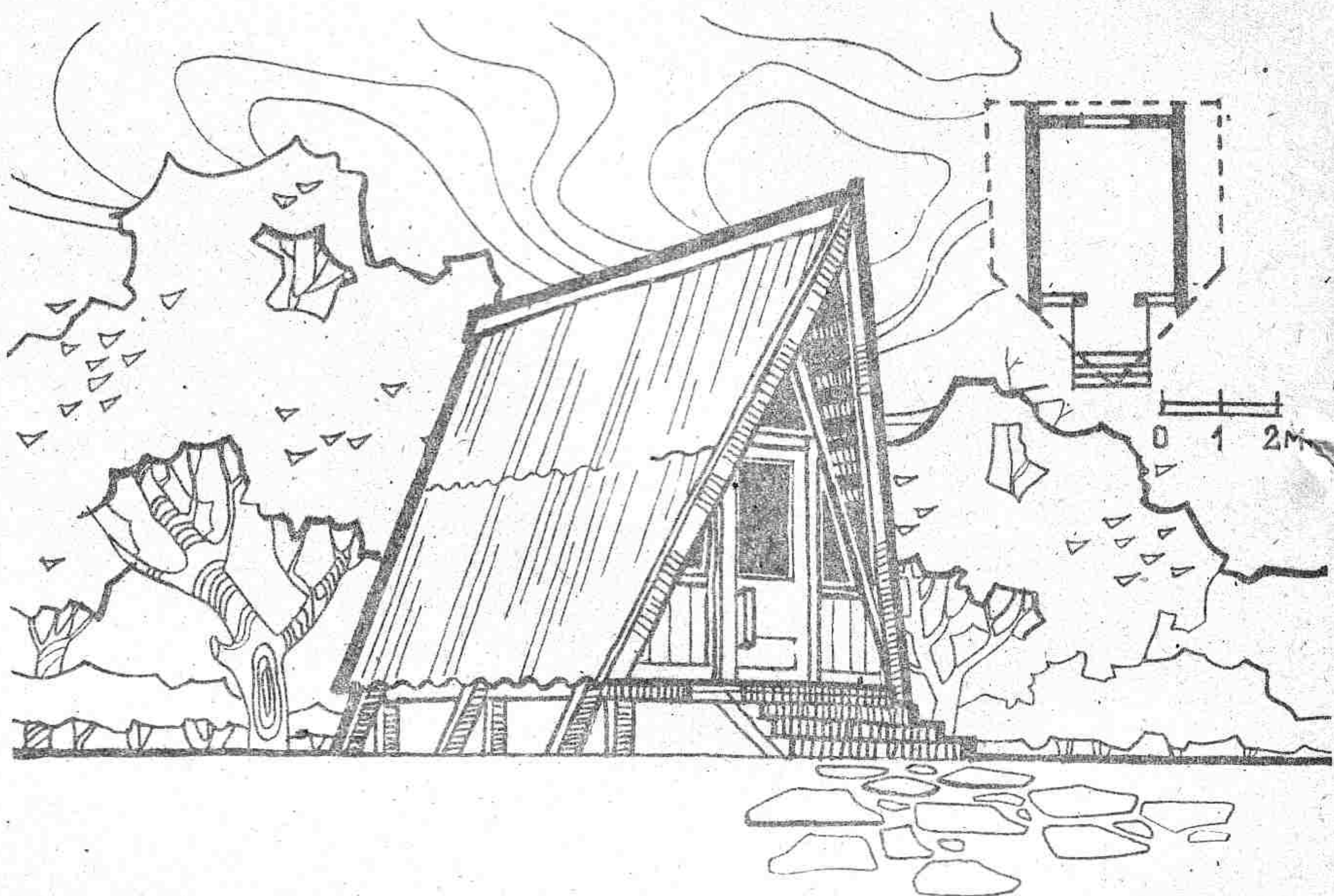


Рис. 1. Найпростіший будинок типу «гірське шале». Зовнішній вигляд.

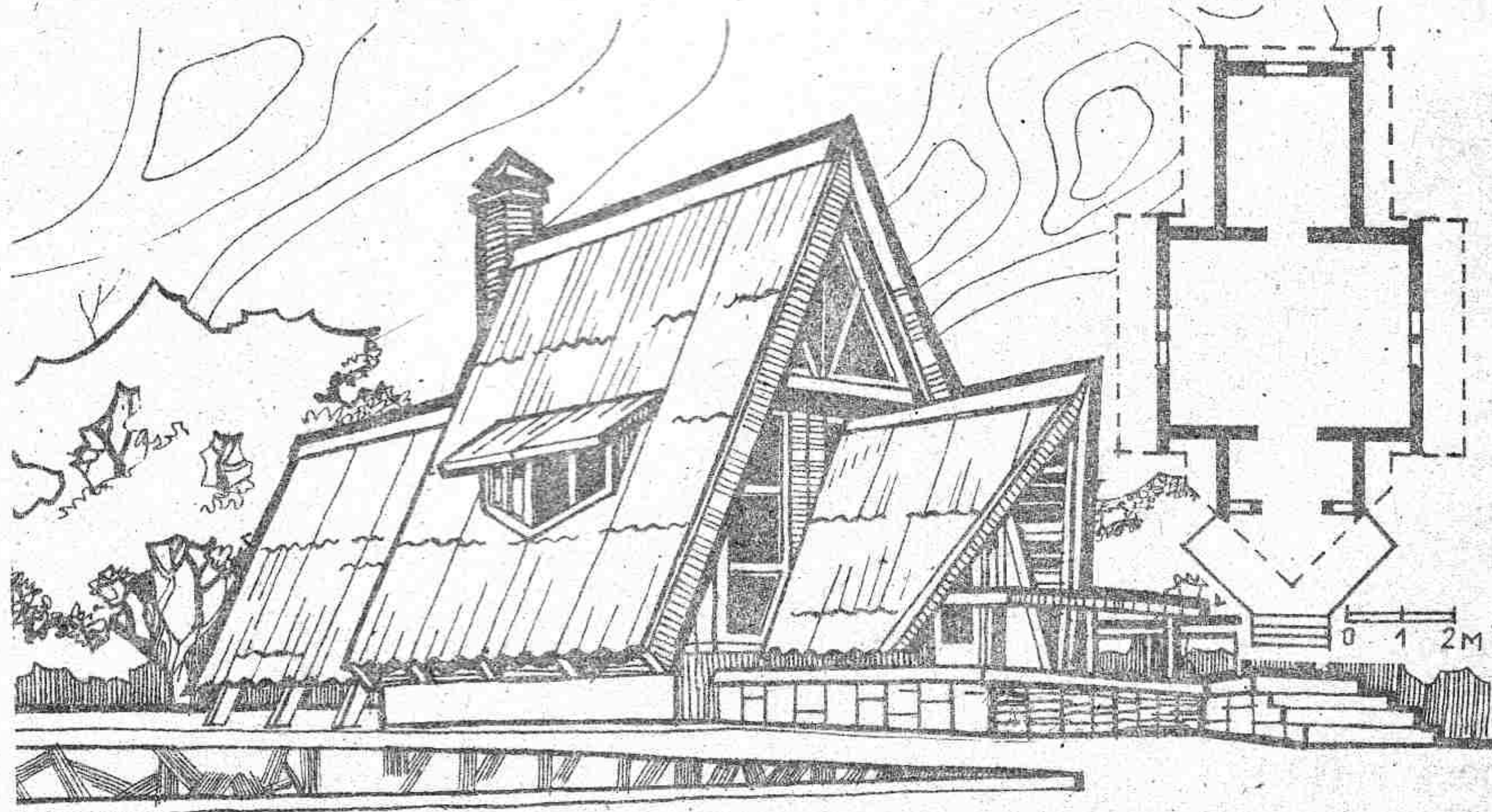


Рис. 2. Поздовжній розвиток будинку типу «гірське шале».

цегляні потвори, лякаючи дітей. А діти потроху звикають і виростають певні того, що таким і має бути середовище для відпочинку.

Та не будемо відволікатися. Описаний будиночок я збудував за три дні. Власники були задоволені. Тільки спочатку. А потім виникло природне питання: «а чи не можна розбудуватися?»

Кількість варіантів виявилася достатньою. Найпростіший — ланцюговий. Будинок зростає уздовж. Зрозуміло, що умови життя значно поліпшуються. А естетичні якості забезпечуються за рахунок вибору співвідношення розмірів (рис. 2).

Недоліком наведеного варіанту є однозначність плану, суміжність кімнат. Позбавитись цієї вади дає змогу архітектурне рішення, яке полягає в розвитку будови в перпендикулярних напрямках, що утворює хрещату композицію (рис. 3). Це забезпечує більшу виразність зовнішнього вигляду та пластичність внутрішнього простору. Йдеться не тільки про оригінальність та романтику. Зміна просторового стереотипу, що утворилася у нас в міських будинках — стелажах з квартирами-коробками, забезпечує психологічну розрядку, створює почуття відпочинку, святковості, комфорту.

Вільніший план будинку дає змогу вибрати різні варіанти розташування кімнат. Розміри основних частин будови визначають залежно від одноповерхового чи мансардного варіанту.

Перелічені типи будинків базувалися на застосуванні чотирикутних панелей. А що коли відкинути і цей стереотип, змінити кількість кутів? На основі двох трикутних панелей запропоновано досить привабливий за архітектурою будинок (рис. 4). Його позитивна якість — розвинені фасади, що забезпечують вибір багатьох видів декорування.

Застосовуючи п'ятикутні панелі, формують сучасний за виглядом будинок з широкою варіабельністю використанню внутрішнього простору (рис. 5). Для цього будинку прийнятні антресольні або мансардні поверхи. Може бути також застосована структура «бунгало», що забезпечує єдиний внутрішній об'єм при суміщенні стелі з внутрішньою поверхнею даху.

Нарешті, слід зупинитися на такому проектному вирішенні, в якому використано панелі, дверні та віконні блоки різноманітної форми (рис. 6). Такий варіант дає змогу найбільшою мірою використати позитивні якості всіх попередніх — від утилізації від-

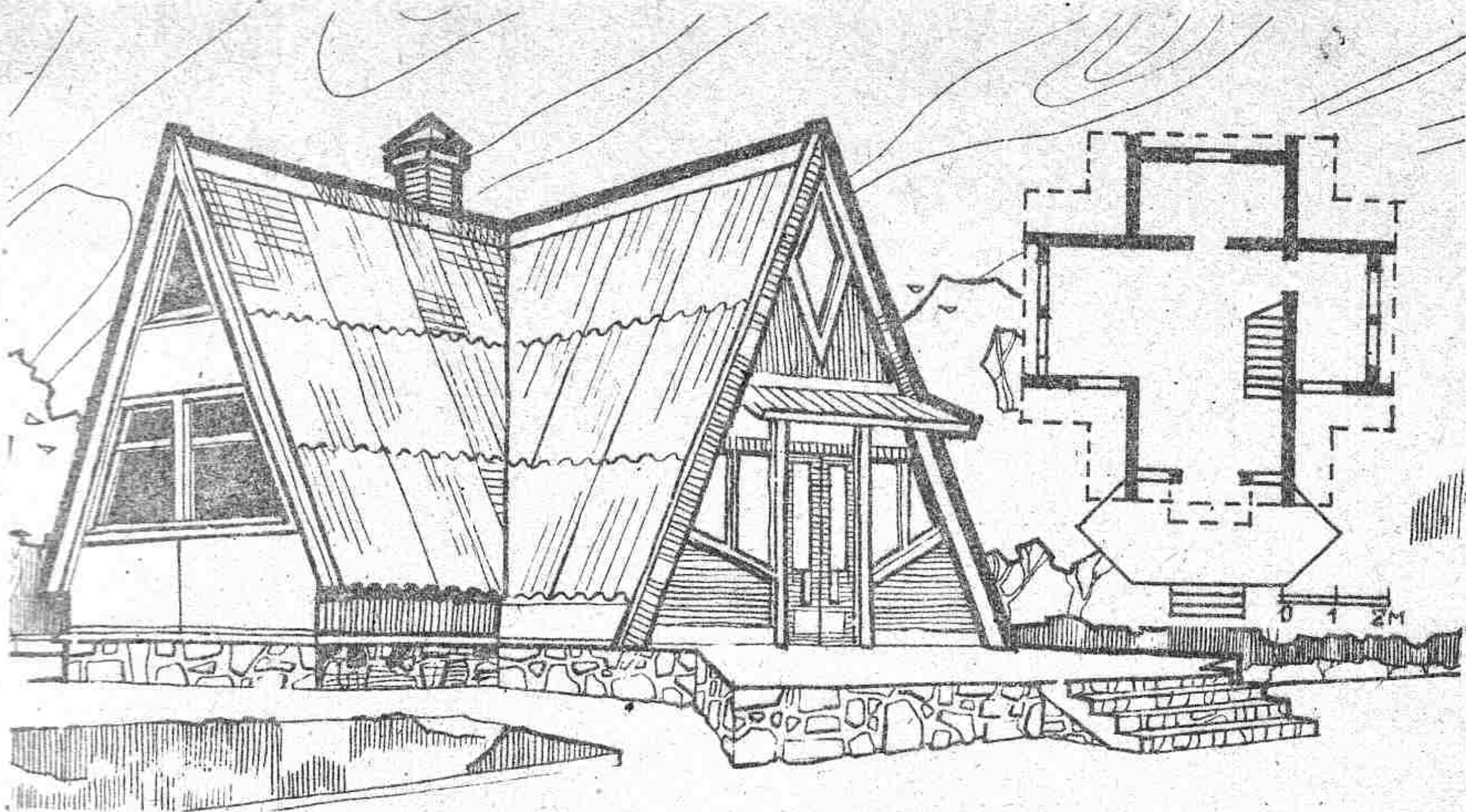


Рис. 3. Хрещата композиція будинку типу «гірське шале».

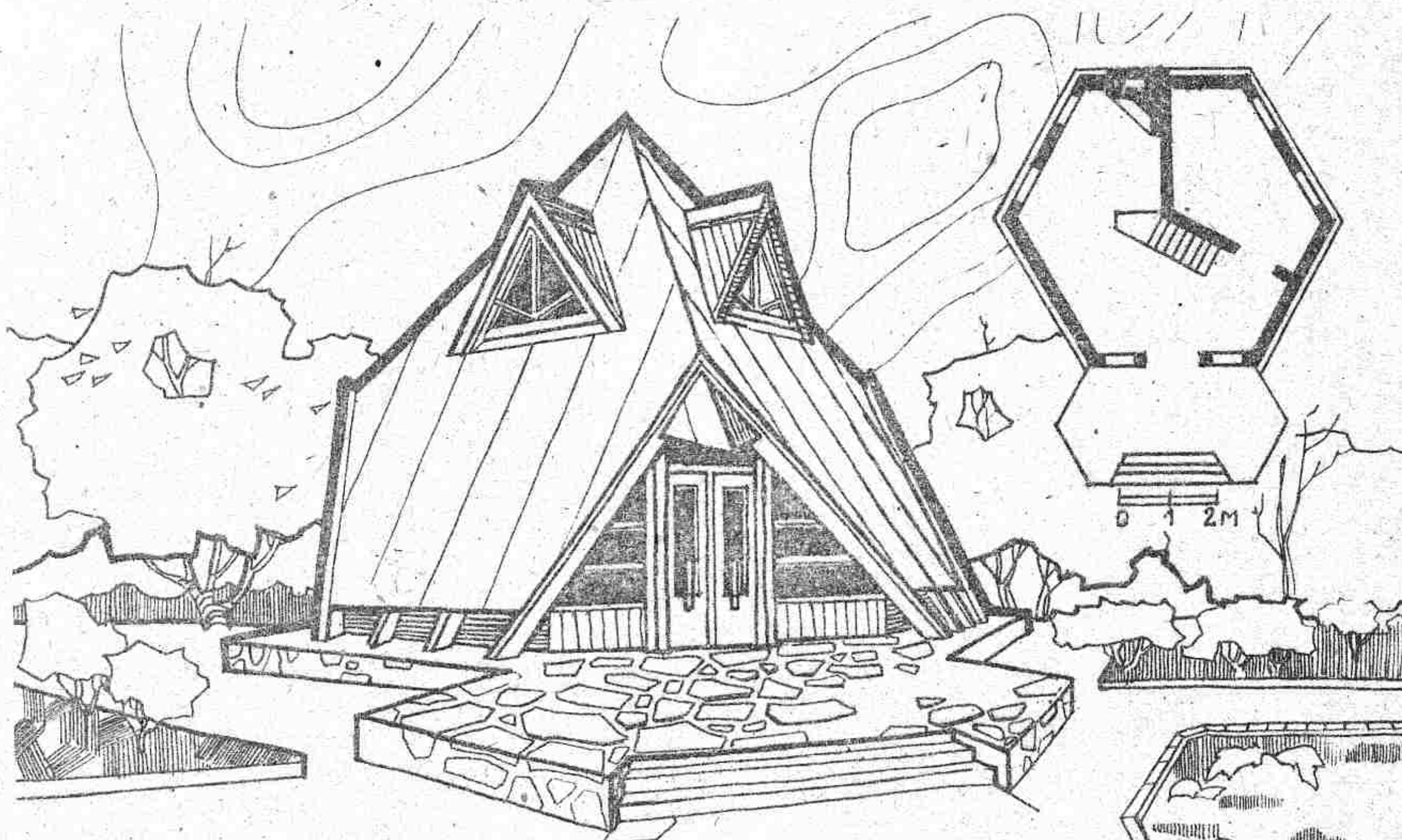


Рис. 4. Будинок на основі п'ятикутних панелей.

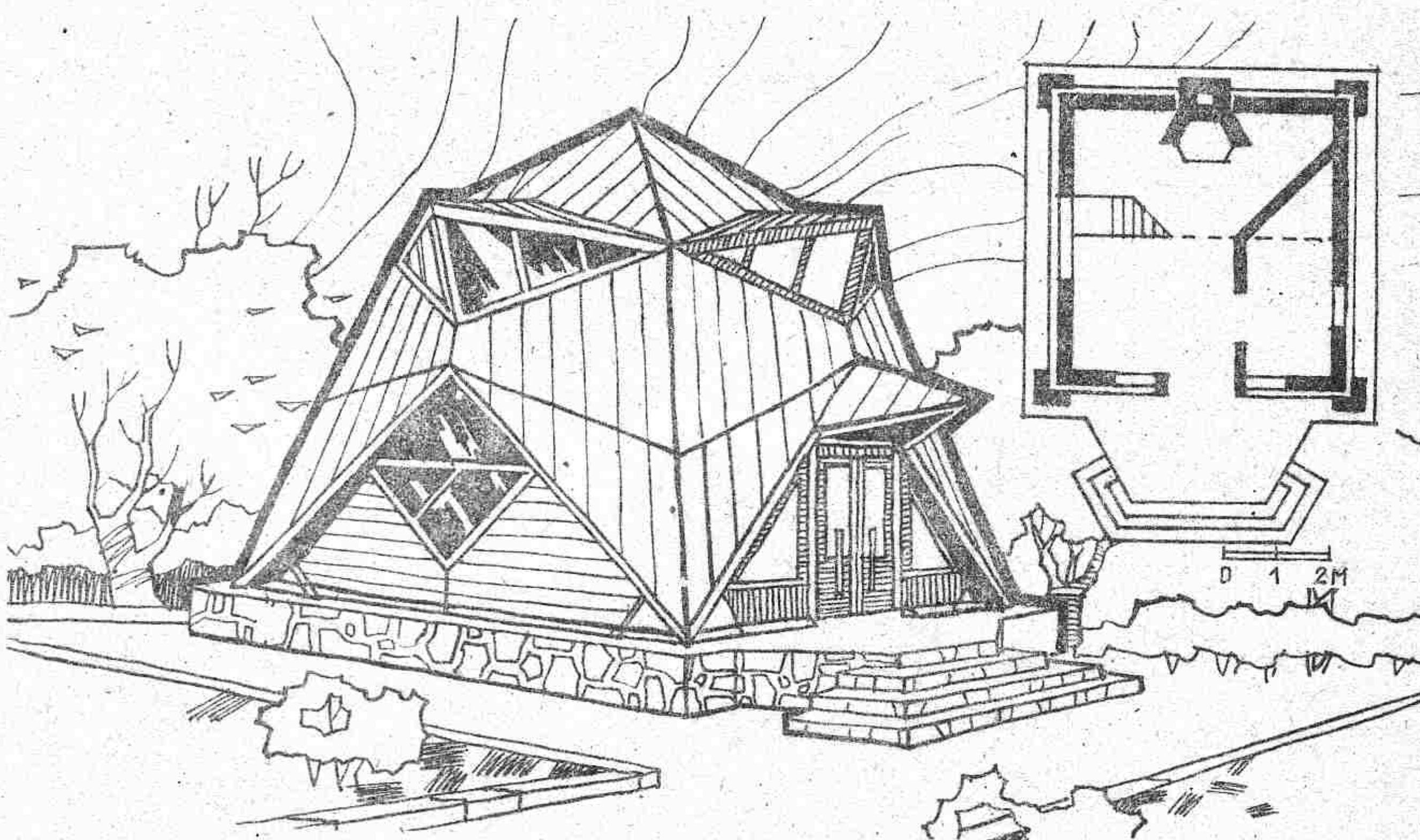


Рис. 5. Будинок на основі елементів різноманітної форми.

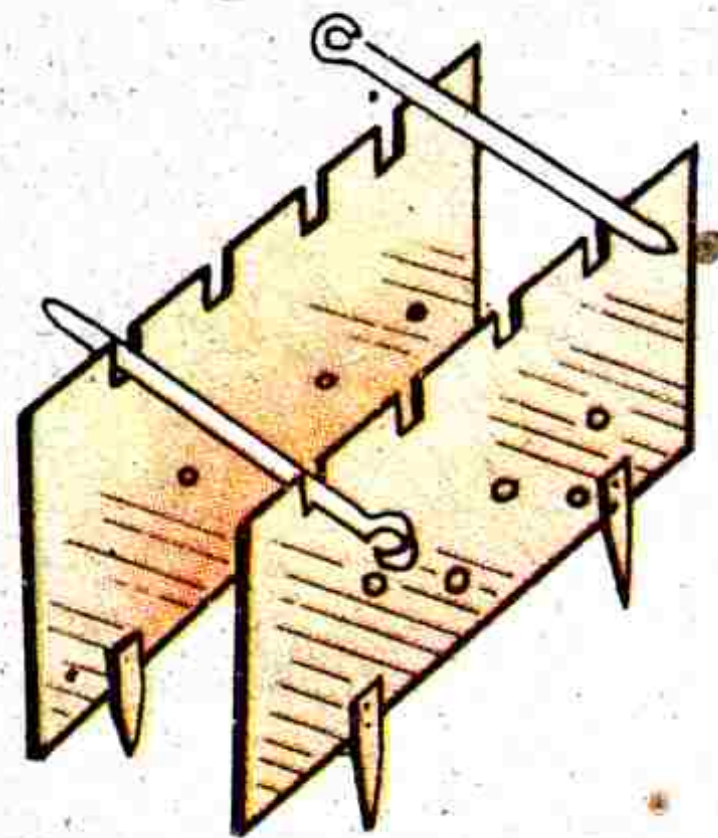
ходів матеріалів до виразності і функціональних вигід. При відносно великій корисній площі та об'єму будинку, він складається з елементів невеликого розміру.

Зрозуміло, читачеві пропонується аж ніяк не відкриття. Застосування огорож, що суміщують функції стіни та даху, має

тисячолітні традиції в усьому світі від тропіків до Крайньої Півночі. Хотілося б тільки звернути увагу забудовника на можливості використання резервів та необхідність приділяти належну увагу естетичним якостям житла.

І. Й. Лошаков,
архітектор, м. Київ

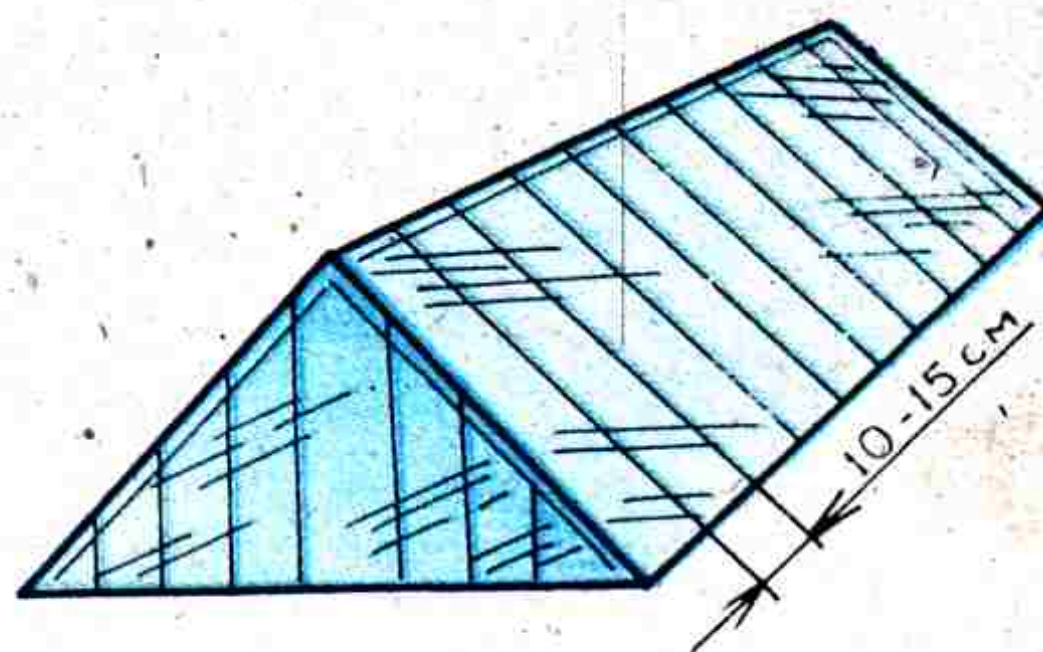
Пропонуємо просту конструкцію шашличниці. Її роблять з двох металевих листів розміром 200×400 мм з приклепаними до них штирями (для похідних умов штирі повинні повертатись). Зверху в щитах пропилюють невеликі пази для шампурів.



Крупнозернистий наждак можна використовувати і для шліфування, якщо замазати його робочу поверхню крейдою.



Щоб поліетиленова плівка, яка закриває балкон або парник, не обривалась, натягніть з обох боків мотузку з інтервалом 10—15 см.



Азбест шкідливий

Чи можна використовувати азбестоцементні труби для артезіанського колодязя? Бо чув, що вони нібито для води непридатні.

О. І. Лещук,
Волинська обл.

Використовувати азбестоцементні труби для будівництва артезіанських колодязів небажано, бо вони можуть забруднювати воду шкідливими речовинами (азбестовими волокнами). Сам азбест — це мінерал волокнистої будови, який має властивість розщеплюватися на тонкі й гнучкі волокна завдовжки від часток міліметра до 40 мм.

Забруднення води за контакту її з азбестоцементними матеріалами — остаточно доведений факт. Крім того, азбестові волокна можуть потрапляти в організм людини не тільки з водою, а й з повітрям, коли ми його вдихаємо. Запиленість повітря, як і забрудненість води, залежить від кількості волокон азбесту на одиницю об'єму. Потрапивши в організм людини,

азбестові волокна можуть спричинити хронічні захворювання верхніх дихальних шляхів і злоякісні пухлини.

Для колодязів і водогонів можна використовувати бетонні, залізобетонні труби, виготовлені на основі цементу, а також полівінілхлоридні, поліетиленові різного діаметра.

В. Г. Петруша

Щоб збереглося сіно

В № 11 «ДСГ» за 1992 рік В. Крамаренко із Полтавщини запитував, як зберегти (і від мишей також) торішнє сіно до наступної зими.

Для зберігання сіна на горищі й у повітрі заготовляю полин, в яку його в сніпки, розкладаю між сіном.

Окрім полину, минулого року випробував віники із зеленої бузини й розкладав у тих місцях, де можуть з'явитися гризуни. Цими віниками обклам і ящики з яблуками. Надворі вже стояв грудень, а жодного яблука миші не торкалися.

М. О. Смертин,
Вінницька обл., м. Тульчин,
вул. Леніна, 96, кв. 12

Найпростіший душ

Кому не хочеться після спекотного робочого дня на ділянці, особливо дачній, прийняти душ? Це можна робити щовечора й дуже просто.

Я роблю так. Складаю поліетиленову плівку вдвоє, загортаю в неї відро води й ставлю на сонячне й затишне місце. До вечора вода чудово нагрівається і не потрібно зводити якісь спеціальні споруди для сонячного підігріву води.

С. Д. Феценко,
м. Луцьк

Допоможіть вилікуватись

Маємо двадцятирічного сина, котрий багато років страждає на астму. Де він тільки не лікувався, але наслідків позитивних, на жаль, не маємо. Зверталися і до екстрасенсів, але теж безуспішно. Син уже взагалі не вірить, що може коли-небудь вилікуватися. А в нас, його батьків, ще жевріє надія, що, можливо, десь є людина, котра зможе допомогти. Адже в нашому селі вилікувалася одна жінка у звичайного діда, та, на жаль, того мудрого й старого сільського лікаря уже немає в живих. Тому й звертаємося до читачів журналу з проханням поради, де можна (і хто може) вилікувати бронхіальну астму алергійної форми.

Л. Я. і Д. К. Рубан,
Запорізька обл., Василівський
р-н, с. Мала Білозерка

Скільки себе пам'ятаю, не «вилажу» із лікарень і хвороб. А за останні два роки на додачу до всього просто замучив хронічний бронхіт. Ще в 1969 році лікарі сказали, що організм на десь років наперед перенасичений

медикаментами. І все-таки я продовжувала їх приймати аж до 1990 року, а потім облишила, бо організм на них вже не реагує. Можливо, хтось порадить, як хоч трохи полегшити мої страждання. Наперед вдячна за добрі поради.

О. О. Жерницька,
Луганська обл., м. Кремінна,
просп. Леніна, 18, кв. 5

Усе життя в мене підвищений тиск, а ось уже третій рік не виходжу з гіпертонічної кризи: тиск сягає від 160/80 до 200—220/100. Діагноз: нестабільна прогресуюча стенокардія та ішемічна хвороба серця.

Коли виписувалася з лікарні, мене попереджали, що не можна працювати на важких роботах, перевтомлюватися і нервувати. Але що можу вдіяти, коли маю город, господарство?

Можливо, хтось із читачів зазнав такої хвороби, але позбувся її за допомогою народної медицини, то дуже прошу поради, як і мені вибратися із цього лиха, бо вже немає сил пити таблетки. До віку дякуватиму за допомогу.

П. М. Бориславська,
Львівська обл., м. Дрогобич,
вул. І. Франка, 112

Мені 30 років. Діагноз хвороби — ревматоїдний артрит. На першій групі інвалідності з 1984 року. Для лікування потрібна ехінацея пурпурова, а в мене і моїх знайомих її немає. Залишилося самій вирощувати цю рослину, тому й звертаюся до вас, мої дорогі люди, будь ласка, вишліть насіння. Буду все життя дякувати тим, хто відгукнеться. Оплату гарантую. Хто надсилатиме, напишіть, будь ласка, як її вирощувати.

Неля Зелевська,
Житомирська обл.,
Житомирський р-н,
с. Снігури,
вул. Радянська, 31

Ще рік-два тому я не скаржилася на серце, бо воно робило 60—62 удари за хвилину, а зараз — 52. Ночами, коли ляжу на лівий бік, починає нити.

Лікарі радять їсти молоду яловичину, але де її зараз візьмеш на кожен день, коли пенсія моя не така вже велика. Можливо, є якісь трави чи інші продукти, чи народні рецепти, які можуть допомогати в лікуванні такої хвороби серця, як у мене? Дуже сподіваюся, шановні читачі «ДСГ», на ваші поради.

С. Литвиненко,
Одеська обл.

Пропоную

...колекції великоквіткових гліцинів та тюльпанів. Вкладайте конверт із зворотною адресою.

З. Ф. Степко,
317000, Кіровоградська обл.,
м. Світловодськ, вул. Леніна, 5—22

...за помірну плату соняшникове насіння з білою лузгою. Висилайте конверт із зворотною адресою.

Докійчук Антоніна Дмитрівна,
258944, Черкаська обл., Уманський р-н,
с. Колодисте

...насіння патисонів, огірків вітчизняної та зарубіжної селекції.

О. Д. Кміта,
280016, м. Хмельницький, вул. Західна Окружна, 1/22

...садовий матеріал найновіших сортів чайно-гібридних троянд зарубіжної селекції на високопродуктивній підщепі.

О. М. Носатенко,
320041, Дніпропетровськ, 41,
а/скр. 735

...для одержання високоякісного сіна і зерна — корму для птиці — пропоную насіння чумизи коломенської (100 шт. — 10 крб.); насіння коріандру і ранньостиглої дині (10 шт. — 10 крб.); садовий матеріал часнику озимого (однорічний в липні — серпні 10 шт. — 30 крб.). Приймаю замовлення на вирощування насіння сої, вігні, перцю солодкого Букет Волгарії — раннього, врожайного. Пропоную інформацію про ефективний спосіб розмноження троянд і клематисів (як з одного куща протягом весни — літа одержати 5—6 шт. кореневласних нових кущів). Вартість інформації — 50 крб. Висилаю після одержання переказу. Мінімальна сума замовлення 100 крб.

292124, Львівська обл., Кам'янсько-Бузький р-н,
с. Новий Яричів, а/с 4

...в липні — гібридні ірис, в серпні — гібридні лілії, у вересні — деревоподібні півонії. Каталоги висилаю при наявності підписаного і оплаченого конверта.

Лабутин Аскольд Дмитрович,
292210, Львівська обл., м. Червоноград,
вул. Ключівська, 6/7

...карликові підщепи для яблунь 62-396, М9, 134, 6-9-76; для груші — айва А; декоративні кущі, багаторічні квіти. Для одержання каталога надіслати конверт із зворотною адресою.

Грицай Анатолій Петрович,
329306, Дніпропетровська обл.,
Межівський р-н, с. Гайполе

...за помірними цінами гарно квітучі рослини для затіненої місцевості, а також великоквіткові ірис, півонії, тюльпани, лілійники, деревоподібні півонії та інші.

Давидова Тамара Сергіївна,
315960, Полтавська обл.,
м. Глобине, вул. Пушкіна, 39

...цибулини колекційних тюльпанів післяплатою. При замовленні вкладати підписаний конверт.

252030, Київ-30, а/с 292/8

...насіння високоврожайних сортів помідорів вітчизняної та зарубіжної селекції — Ювілейний Тарасенка, Пріска, Малинівка Прикарпаття, Чері, Зільберт, Золота оперета, Рожевий гігант, Арден ліана, Взрив, Мрія, Ріо-Фуєго, Марія, Ананасні, ЕРК, Супер Марманде, Перцеподібні, Манеймейкер, Ізабелла; огірків Далекохвості 27 (стійкі до пероноспорозу), Німора (тепличні, самозайильні); солодко-го перцю Каліфорнійське чудо, махоркового тютюну. Для відповіді вкладайте конверт із зворотною адресою. Відповідь гарантую.

Кудренко Олександр Федорович,
255401, Київська обл., м. Українка, вул. Леніна, 41

...технологію приготування спирту без цукру в домашніх умовах.

Десна Микола Іванович,
324088, м. Кривий Ріг,
пр. 200 років Кривому Рогу, 20, кв. 67

...найпростішу технологію та рецепти виготовлення солодкої вати. Вкладайте заадресований конверт.

Чипілян Віктор Станіславович,
812750, Харківська обл., смт Шевченкове,
вул. 40 років Перемоги, 48

...післяплатою саджанці віялових пальм у березні, квітні, жовтні та листопаді. Висилайте заадресований конверт.

Виноградова Марія Никифорівна,
258167, Черкаська обл.,
Чорнобаївський р-н, с. Скородистик

...рукопис про лікування лишая, геморою, опіків, корості, келоїдних рубців, хвороб сечового міхура, незагоєваних ран та ін. Ціна одного рукопису 100 куп.

Чумарина Катерина Петрівна,
245620, Сумська обл., Краснопільський р-н,
с. Наумівка, вул. Чапаєва, 19, кв. 2

...насіння кавунів, зеленого та білого винограду (25 куп. — 10 насінин), рецепти вин (10 куп.).

Сергійчук Захар,
265464, Рівненська обл., Сарненський р-н,
с. М. Цепевичі, вул. Набережна, 3

...садовий матеріал та насіння помідорів Яблунька Росії, Перцеподібні, Де Барао, Анна Герман, Хурма, Лимон-ліана, Гібрид Тарасенка 2, Улюбленець садовода, Купіте, Виноградні, Вишенька, Рожева бурулька, кімнатні та ін.; огірків Далекохвості 27, Конкурент; квасолі спаржевої кущової, Вігні (довжина стручків до 80 см); сої; баклажанів Алмаз; фізалісу овочевого, суниного; гарбузів голонасінних, декоративних, чалмоподібних, столового Вітамінного; кукурудзи рисової червоної, білої; тютюну турецького; махорки; амаранта; чумизи; ангурії; редиски Крижана бурулька; бураків столових; ріпи; моркви; петрушки; перцю; цибулі ріпчастої, порею, батуну; капусти ранньої та пізньої; кімнатної вишні; стахісу — для лікування діабету, гіпертонії, туберкульозу; айви японської та обліпихи Чуйської. Висилайте заадресований конверт.

312450, Харківська обл., м. Валки, а/с 13

...насіння помідорів селекції США, Голландії, Японії, Німеччини (всього 260 сортів); огірків (17), перцю (4), редиски (10), пряно-смакових культур.

В. В. Седнев,
290041, м. Львів, а/с 6237

...«Пасіка без проблем» за нашими шаблонами за кілька днів для дорослих і дітей. Для відповіді вкладіть до листа підписаний конверт і марки.

327050, м. Миколаїв, а/с 330 ЧМП «Аписпеція»

Комерційна організація готова співробітничати на взаємовигідній основі з підприємствами та приватними особами у виробництві інвентаря, переробці і збуті продукції бджільництва.

Приймаємо замовлення на виготовлення і реалізуємо:

обладнання для збирання бджолоїної отрути (генератор-стимулятор, касети);

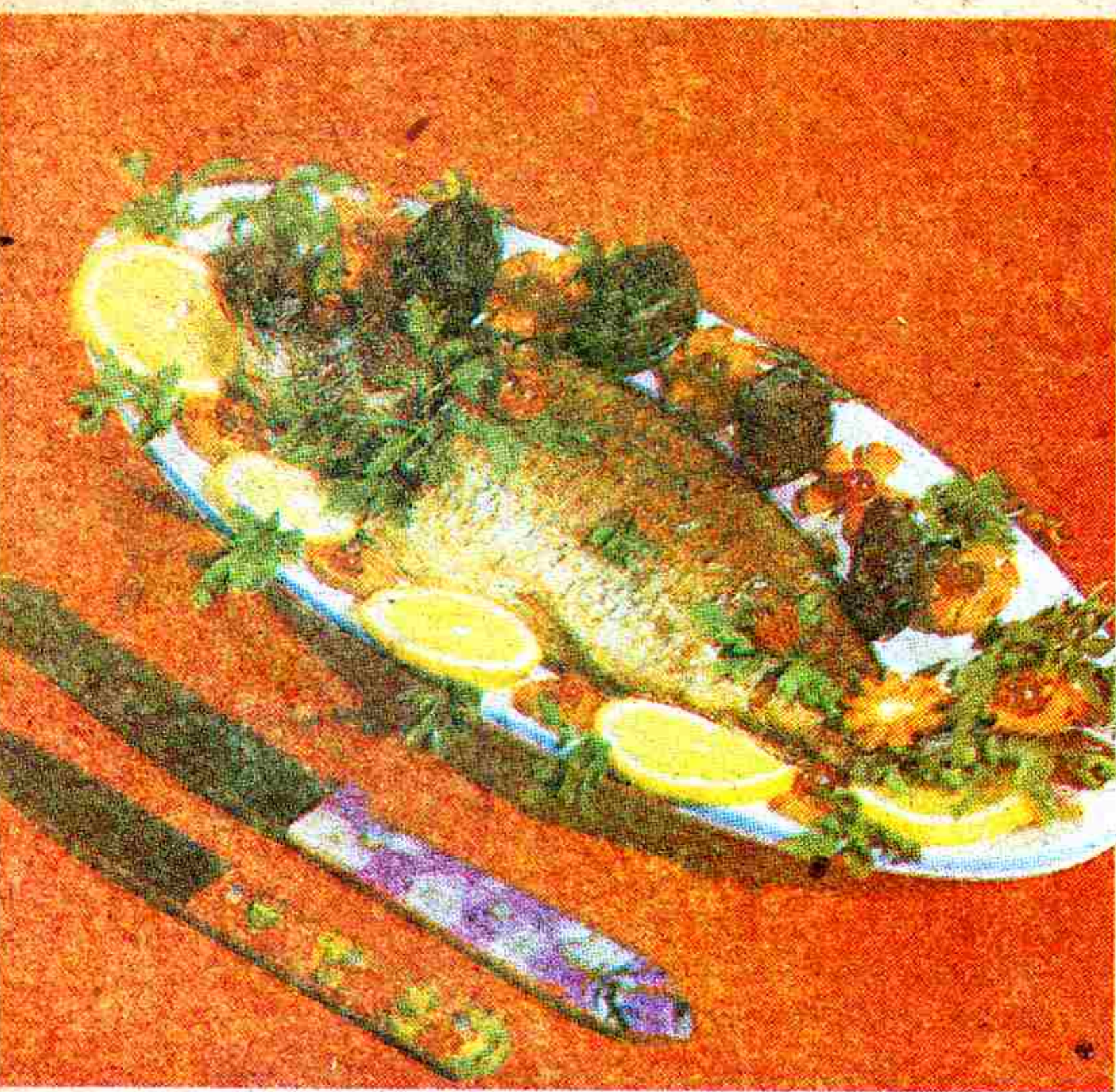
пилкосушильні шафи;

багатокорпусні вулики, двокорпусні вулики, лежаки;

Купимо за договірними цінами мед, пилок, прополіс.

Замовлення надсилати на адресу: 322634, Дніпропетровська обл., м. Дніпродзержинськ, вул. Ленінградська, 66, «Агропідприємство».

Додаткову інформацію Ви можете одержати телефоном (05692) 36837, 25880 з 8-00 до 17-00 і № 71434 з 18-00 до 23-00.



Секрети кухні тітки Насті

Так готують на Одещині

Час від часу на сторінках нашого журналу ми знайомимо вас з кухнею різних регіонів України. Адже, як відомо, у кожній місцевості свої звичаї — це стосується і приготування страв. Нині пропонуємо рецепти південних областей України.

Салат з петрушки

2 корінці петрушки, 1 морквина, 1 яблуко, 1 маленька цибулина, майонез за смаком.

Корінці і яблуко потерти на середній тертці. Цибулю дрібно нарізати, побризкати оцтом. Усе скласти в салатницю, заправити майонезом, зверху прикрасити подрібненим яєчним жовтком.

Салат з баклажанів

3 кг баклажанів, 1,5 кг червоного солодкого перцю, 0,5 кг моркви, 0,5 кг цибулі, 2 корінці петрушки, 100 г часнику, 1 гірка перчина, 200 г 9%-ного оцту, 250 г олії, сіль за смаком.

Відварити баклажани, покласти під прес на 5—6 годин, щоб вибігла зайва рідина. Усі овочі нарізати тоненькою соломкою, а баклажани — кубиками, перемішати, додати олію, оцет, сіль і скласти у скляний посуд.

Цей салат можна зберігати в холодильнику тривалий час (до трьох місяців). Вживають як окрему закуску, а також як приправу до будь-яких других страв.

Печення під майонезом

Шматочки яловичини порізати соломкою (як на беф-строганов), відби-

ти, посолити і посипати меленим чорним перцем.

Скласти на деко у такій послідовності: шар м'яса, шар сирі, порізаної соломкою цибулі, шар картоплі. Усе це посипати подрібненим на крупній тертці будь-яким твердим сиром. Посеред дека покласти один нечищений зубок часнику, зверху залити майонезом.

Деко поставити в гарячу духовку на 35—40 хвилин — до готовності.

Картопля з ковбаскою

Шматочки м'яса відбити, посолити, поперчити. На кожний покласти нарізані соломкою свіже сало, цибулю і шматочок солоного огірка. М'ясо згорнути ковбаскою, скріпити дерев'яною шпилькою, обсмажити з усіх боків на сковорідці і скласти до чавунного посуду. Додати подрібнену моркву, цибулю, спеції, залити до половини бульйоном і тушкувати до готовності.

Середньої величини однакову за розміром почищену картоплю відварити в підсоленій воді. Готову цілу картоплю скласти шаром на деко.

Ложку шкварок із смальцем розтопити на сковорідці, додати 3—4 зубки товченого часнику. Залити цим жиром картоплю і поставити на кілька хвилин в духовку.

Перед тим, як подавати на стіл, викласти картоплю на тарілку, посипати червоним меленим перцем і обкласти навколо тушкованою ковбаскою.

Капуста з начинкою

Головку капусти розібрати на окремі пелюстки. На чистий шматок марлі покласти півколом чотири пелюстки капусти і змастити фаршем. Зверху знову покласти капустяні листки, змастити фаршем і так до кінця. Потім

обережно зав'язати марлю так, щоб окремі пелюстки набули форми цілої капустини.

Далі фаршировану капусту в марлі покласти до каструлі, залити таким соусом, як для звичайних голубців, і тушкувати в духовці близько години.

Фарш готують так. До перемеленого м'яса додають відварений рис, пасеровану цибулю, сіль і перець за смаком. Усе це знову пропускають через м'ясорубку і кілька хвилин тушкують на сковорідці.

Готову капустину звільнити від марлі, викласти на красиву тарілку і за столом порізати на часточки, як кавун. За бажанням подають сметану.

Риба фарширована з овочами

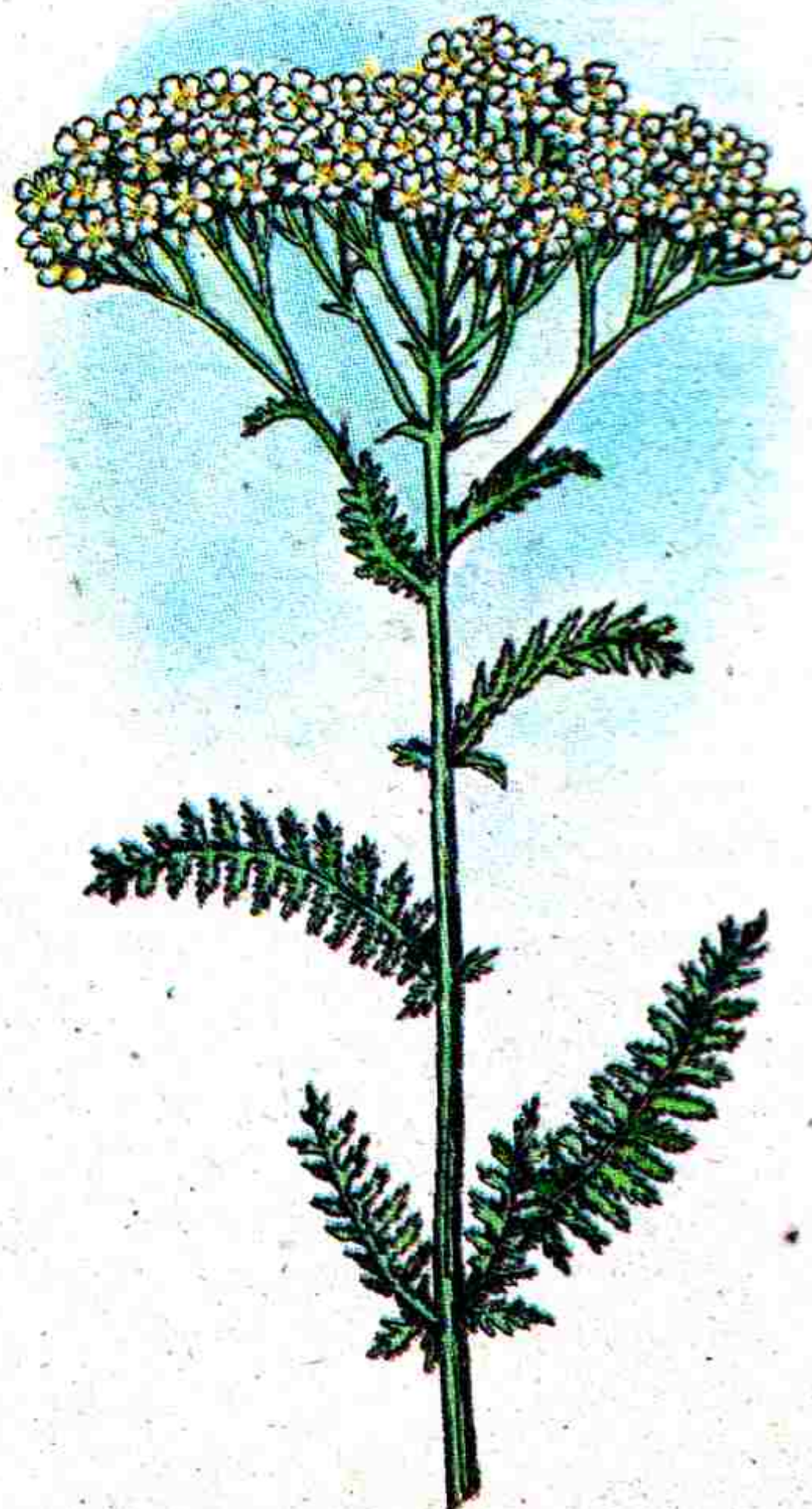
Почищену і промиту свіжу рибу порізати на шматочки. Голову не викидати. На шматочках залишити шкіру і кості, а філе обережно виїняти, перемолоти на м'ясорубці разом з намоченою в молоці булочкою і цибулею. Посолити і поперчити за смаком, додати кілька дрібок цукру і наповнити цим фаршем шматочки риби.

На дно каструлі спочатку покласти порізані кружальцями моркву, цибулю і буряк, а вже на них скласти рибу. Кожен шматок відділяють один від одного кружальцями буряка чи моркви. Усе це покрити ще одним шаром овочів, долити кип'яченої води так, щоб вона вкрила рибу, і додати кілька ложок олії. Тушкувати на невеликому вогні не менше як 2,5 години.

Готову рибу красиво викласти на деко, змастити вершковим маслом і поставити на кілька хвилин у гарячу духовку.

Подавати рибу до столу гарячою.

Деревій звичайний



Незважаючи на добрі смакові якості і цілющі властивості, деревій у нас порівняно мало відомий як пряність і лікарська рослина. Цей багаторічник висотою 20—80 см росте на сухих луках, межах, схилах, біля доріг, на узліссях. Є добрим медоносом.

Уся рослина покрита шовковистими волосками. Із повзучого кореневища виростають прямі жорсткі стеблини, густо оброслі перисторозсіченим листям. Квіти білі, рожево-білі, іноді червонуваті. Дрібні кошики зібрані у великі щитоподібні волоти. Цвіте влітку (травень-вересень). Плід — сім'янка.

Використовується трава і верхня частина стебла. Іноді потрібен тільки цвіт. Збирають траву, листя і квіти деревію у період цвітіння. Звичайно зрізують верхівку рослини завдовжки 10—15 см, сушать у добре провітрюваному приміщенні чи на горищі, зберігають у паперових мішках чи ящиках, обкладених папером.

Містить невелику кількість ефірної олії, бетоніцин, холін, кумарини, фла-

Запиканка з печінки

700 г печінки, 1 кг цибулі, 5 яєць.

Зняти з печінки плівку, вимочувати в холодній воді не менш як 2—3 години. Сиру печінку перемолоти на м'ясорубці. Пасерувати цибулю до золотистого кольору і разом з печінкою перемолоти на м'ясорубці. Додати сіль, перець, добре збиті яйця. Фарш вилити у змащену олією формочку. Випікати в духовці не менш як 30 хвилин.

Викласти готову запиканку на тарілку і порізати шматочками. Подавати можна холодною.

Солодкий салат з чорносливу

Чорнослив залити окропом і витримувати кілька годин, поки він не розбухне. Вийняти кісточки, а замість них покласти ядра волоських горіхів, скласти у салатницю і заправити згущеним молоком з цукром.

Торт «Невидимка»

120 шт. волоських горіхів, 12 яєць, 22 ст. ложки цукру, 300 г масла, 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка коньяку.

Ядра волоських горіхів перемолоти на м'ясорубці. 12 яєчних білків збити з 12 ложками цукру і влити до горіхів. Обережно перемішати, випекти 4 коржі.

Крем готують так. Розтерти 12 яєчних жовтків з 10 ложками цукру. До 300 г вершкового масла додати по столовій ложці какао та коньяку, влити розтерті жовтки.

Охолоджені коржі змастити кремом.

Н. В. Коломієць,
Одеська обл.,
м. Білгород-Дністровський

Корисно і смачно

Дуже прошу вас: розкажіть на сторінках журналу, які страви готують з огіркової трави і мангольду.

Т. М. Магрук,
м. Хмельницький

Листки огіркової трави (бораго) за смаком та запахом нагадують огірки. Ця рослина містить білки, що легко засвоюються, цілющі слизові і дубильні речовини, сапоніни, смоли, кремнієву кислоту, вітаміни, солі калію, фосфору, кальцію, літію. При систематичному споживанні огіркової трави стимулюється робота капілярів, зміцнюється нервова й серцево-судинна система, поліпшується настрій, усувається меланхолія й песимізм, ослаблюється запалення при простудних захворюваннях дихальних і сечових шляхів, лікується ревматизм і подагра. Дуже корисна огіркова трава і при захворюваннях печінки, нирок як кровоочисний засіб.

Вживають молоде листя свіжим у салатах та приправах. Коли рослина підросте, тоді листя готують так, як і страви з шпинату — варять, тушкують, запікають. Використовують траву як приправу для консервування огірків, у різних маринадах та соусах. Свіжі квіти беруть для виготовлення напоїв, ароматизації оцту, а в зацукрованому вигляді використовують у кондитерських виробках.

Найпоширеніша страва з огіркової трави — весняні салати із зелених овочів. Залежно від смаку чи наявності зелені бораго використовують як компонент у салатах з петрушки, зеленої цибулі, редиски. Наприклад, листки огіркової трави нарізують, з'єднують з посиченою редискою або листям гірчиці, додають листя красолі і заправляють лимонним соком із сметаною або олією.

Мангольд має високу харчову цінність завдяки хімічному складу. Він

містить багато цукрів, білків, різні вітаміни, каротин, пектинові речовини, солі заліза, кальцію, фосфору, магнію, кобальту, бетаїн, органічні кислоти, клітковину. Ці хімічні сполуки сприяють зниженню тиску, поліпшують роботу печінки, нирок, серцево-судинної системи тощо. Мангольд корисно споживати при діабеті та нирково-кам'яній хворобі. Листя його містить зовсім мало щавлевої кислоти, тому корисніше, ніж шпинат. Систематичне споживання мангольду стимулює діяльність лімфатичної системи, сприяє росту дітей та утворенню кров'яних елементів, підвищує стійкість проти простуди, поліпшує засвоєння їжі. Рекомендується вживати мангольд для профілактики променевої хвороби.

Використовують листки у сирому вигляді, а черешки — вареними, тушкованими або смаженими, їх засолюють і маринують. Готують салати, супи, холодні борщі, закуски, самостійні другі страви, використовують у бутербродах.

Бабусині бублики

Один із найкращих спогадів мого дитинства — бабусині бублики. Всілякі: і великі, і пухкі, і маленькі — сушки. Давно вже немає бабусі, я сама вже на пенсії, на жаль, не зберігся і рецепт випікання тих бубликів. Можливо, хтось із читачів знає його і поділиться на сторінках «ДСГ».

А. А. Глушко,
Харківська обл.

Ромашка чи роман?

У № 12 «ДСГ» за 1992 рік читачка Н. Іванченко з Київщини запитувала, як розпізнати, де ромашка, а де роман. Бо, виявляється, лише ромашка лікує, а роман — ні.

На Україні є кілька видів рум'янку (ромашки). Польовий на колір темно-зелений, краще росте, але його квітки (суцвіття) «порожні», без запаху й не мають лікувальних властивостей. Оце і є той «роман», про який згадує Н. Іванченко у своєму листі до редакції.

Другий вид корисного рум'янку, який можна використовувати для лікування, — низькорослий, суцвіття зелене, чашечка без пелюсток. Цей вид завезено з Америки ще понад сто років тому. Кошики, чи суцвіття, складаються з трубчастих опуклих квіточок зеленкуватого кольору.

Існують ще й піретрумні рум'янки. До таких належать кавказькі: білі, рожеві та червоні. Квіти в них досить великі. У нас вони культивуються як декоративні, хоч мають отруйні властивості. А ще є сірійські і далматські. Останні дико ростуть на Балканах, а культивуються у Криму та в Молдові на промислові потреби — з них виготовляють інсектицидні препарати, які використовуються для боротьби з шкідниками сільськогосподарських культур. Для лікування їх використовувати не рекомендується.

І. Любківський,
природознавець

вони, ахілеїн, в'язучі речовини й органічні кислоти. В ефірній олії є терпени: борнеол, цинеол, пінен, туйон тощо.

Рослину використовують у свіжому й висушеному вигляді. Сік свіжого листя і суцвіт'я має виражену фітонцидну дію, тому застосовується при гнійних процесах, для обробки ран. Деревій стимулює виділення шлункового соку, поліпшує травлення, сприяє роботі серця і кровообігу. Має кровозупинну і жовчогінну дію. Ним лікують захворювання шкіри і використовують як засіб для полоскання при запаленнях десен. У великій кількості може спричинити отруєння, яке супроводжується запамороченням і шкіряним висипом. Тому застосовувати його і як лікарську рослину, і як пряність треба обережно.

Запах деревію слабоароматний, смак приємно пряний, терпкий. У фармацевтичній промисловості з деревію готують лікарські препарати у вигляді екстрактів, лікувальні чаї, відвари тощо.

Як пряність використовують листя і квіти, але без стебла. Рано навесні заготовляють молоде листя деревію, а на початку цвітіння — суцвіття без стебла. Сушать у затінку, перетирають

(він легко розтирається в руках) і зберігають у щільно закритому посуді. В аптеках також можна купити чай (*Herba millifolii*), з якого слід видалити стебла і подрібнити його на крупнозернистий порошок.

Молоде ніжне листя додають у салати навесні, а також в овочеві і картопляні супи, соуси і жирні страви, гуляш. Листя разом з суцвіттям, зібраним на початку цвітіння, сушать, порошок з сухої трави додають у м'ясні, рибні, овочеві страви, у різні соуси, маринади. Разом з цибулею-різанцем і ріпчастою цибулею деревій подають до сиру-крему.

Гілочки деревію на Україні використовують при засолюванні і маринуванні огірків, баклажанів, кабачків, патисонів, грибів, а також для заварювання чаю.

Щоб приготувати чай з деревію, квіткову верхівку заливають окропом і настоюють протягом 5 хв. П'ють з медом вранці натщесерце при болях в печінці.

Про прянощі і пряні рослини

Біодинамічний календар



Наш календар

Хоч травень і заключний місяць весни, та саме в цю пору року людина, як і вся природа, посправжньому починає відчувати благодатну теплиню сонця. Наше небесне світило з кожним днем все більше й більше посиляє на землю зігріваючі промені, що кличуть росточки життя вгору. На початку місяця на городі вже з'явилися зелені листочки цибулі й часнику, які ви посадили ще восени, різні зілля, зацвітають сади. Та садівники не тільки милуються красою свого саду. Ще залишилося чимало незакінчених весняних робіт у саду й на городі, треба поспішати, бо травневий суховій може завдати великої шкоди врожаю.

У першій декаді травня ще висаджують плодові деревця у заздалегідь викопані ями. При цьому не слід забувати про необхідність щедро полити посаджені деревця і замульчувати пристовбурні круги торфом, гноєм-сипцем чи тирсою. В цей же час можна також пересаджувати молоді деревця.

На своїй садовій ділянці особливо перед ганком і вікнами не поспішайте відвести хоч кілька квадратних метрів під трави — суміші білої конюшини з якимись злаковими. Навесні матимете дуже гарну галявинку, зелений килимок якої притягатиме ваш зір навіть більше, ніж яскраві квіти.

Травень — місяць активної боротьби з шкідниками і хворобами рослин. Ці заходи вимагають дуже грамотного, кваліфікованого підходу до справи. Тут, як кажуть, ціла наука. Некомпетентність може ско-

ріше зашкодити, ніж допомогти вашому саду.

Та хотілося б дати деякі поради, які допоможуть орієнтуватися при обприскуванні саду й городу отрутохімікатами. Не варто обробляти сад і город отрутохімікатами, якщо шкідників чи збудників хвороби в ньому немає. Якщо ж вони є, то проводьте цю роботу добре підготувавшись, своєчасно, високоякісно і швидко. Що це означає? Своєчасно — тобто саме в той період, коли шкідник в найчутливішій фазі свого розвитку. Шкідників і хвороб дуже багато, про всі коротко не розкажеш. Ось чому прислухайтесь до порад спеціаліста, які є в садових товариствах, колгоспах, радгоспах, інших господарствах, особливо ж у наукових установах.

Доброякісність підготовки до боротьби з шкідниками й хворобами полягає в тому, щоб дотримуватися норм і правил, які рекомендує наука. Не намагайтеся перевищити або знизити норму препарату на кількість води, в якій розчиняєте порошок чи таблетку препарату. Водні суміші слід готувати не заздалегідь, а саме перед обприскуванням, щоб вони не втратили своєї дієздатності. Мідний і залізний купорос розчиняють у гарячій воді в глиняному, дерев'яному чи скляному посуді, мило розчиняють в теплій, найкраще в дощовій чи річковій воді.

Не можна обприскувати в дощову й вітряну та жарку погоду. Найефективніше діє препарат, якщо обприскувати дерева, кущі й городину вранці чи ввечері. Саме о цій порі, як правило, стихає вітер. Обприскувати слід не лише верхню, а й нижню частину листків і гілок, де скупчуються шкідники і збудники хвороб. Застосовування пестицидів припиняють за місяць до споживання плодів і ягід.

І остання вимога — швидко проводити заходи боротьби, конкретно не більше, як за 3—4 дні.

Звичайно ж, необхідно обов'язково дотримуватися правил безпеки під час роботи з отрутохімікатами.

Травень

Діва

1 субота, 2 неділя.

Лікують пошкоджені гризунами плодові дерева, поливають їх, мульчують пристовбурні круги, проріджують загущені посіви цибулі, висаджують декоративні культури.

Терези

3 понеділок, 4 вівторок.

Вносять азотні добрива під кісточкові дерева, обліпиху, розпушують ґрунт, проводять боротьбу з медяницею, попелицею, золотогоузкою, шовкопрядами, листокрутками та іншими шкідниками яблунь, груш, слив, черешень і вишень. Висівають квасолю, кукурудзу цукрових сортів, висаджують у ґрунт цибулини гладіолусів, жоржин, висівають люпин, гвоздику та інші квіти.

Скорпіон

5 середа, 6 четвер — повний Місяць (6.35)

Підживлюють водночас з поливанням ягідні культури. Висівають лікарські рослини, цибулю для одержання сіянки, пересаджують з парників у ґрунт цибулю-батун, шніт.

Стрілець

7 п'ятниця, 8 субота

Висаджують і висівають рослини, які інтенсивно ростуть вгору. Видаляють пошкоджені гілки і кущі смородини та порічок, підживлюють часник, проріджують пастернак, петрушку.

Козеріг

9 неділя, 10 понеділок, 11 вівторок.

Висаджують саджанці плодових дерев, щеплять дерева пагонами, які заготовляли в кінці грудня — на початку січня, висівають у ґрунт буряки, редьку, листову капусту. Висаджують під плівкове укриття розсаду помідорів, баклажанів, перцю.

Водолій

12 середа, 13 четвер.

Підживлюють водночас з поливанням ягідники і суницю. Проводять

боротьбу з паршею, борошнистою росою яблуні і груші, з хворобами черешні й вишні, абрикоси, персика. Виполкують бур'яни на овочевих грядках.

Риб

**14 п'ятниця, 15 субота,
16 неділя.**

Обрізують пошкоджені морозом дерева і кущі, висівають редиску, ягідники, зелень, пряні культури, інші рослини, плоди яких повинні бути соковитими. Поливають увечері овочеві культури.

Овс

17 понеділок, 18 вівторок.

Обрізують пошкоджені морозом та хворобами гілки на деревах і ягідниках. Починають збирати кольрабі для споживання сирію. Підживлюють розсаду помідорів, перцю, баклажанів під плівковим укриттям. Висівають у ґрунт огірки (при вимерзанні повторюють сівбу), салати.

Телець

**19 середа, 20 четвер,
21 п'ятниця — новий Місяць
(17.07).**

У день народження нового Місяця нічого не сіють і не садять. В інші дні посадять коренеплоди і цибулинні рослини, якщо не встигли це зробити раніше. Знищують бур'яни, ведуть боротьбу з шкідниками і хворобами.

Близнюки

22 субота, 23 неділя.

Висаджують суниці, висівають боби, квасолі, виткі рослини. Щедро поливають овочеві культури. Виполкують бур'яни.

Рак

24 понеділок, 25 вівторок.

Висівають кавуни, дині, гарбузи, кабачки. Небажано сіяти й садити рослини з інтенсивним ростом вгору. Висаджують у ґрунт загартовану розсаду помідорів, перцю, баклажанів. Висівають (повторно) огірки в ґрунт.

Лев

26 середа, 27 четвер.

Підживлюють водночас з поливанням ягідники, суниці, розпушують ґрунт, виполкують бур'яни.

Діва

28 п'ятниця, 29 субота.

Висаджують декоративні рослини. Підживлюють овочеві культури, виполкують бур'яни.

Терези

30 неділя, 31 понеділок.

Висівають квіти, боби, квасолі, горох, виполкують бур'яни, підгортають картоплю.

У номері:

ЧИТАЧІ РАДЯТЬ, ПРОПОНУЮТЬ, ЗАПИТУЮТЬ

Костюк М. М. Під спів канарок	2
Бесараб Л. О. Починайте з саду	3

ЩЕДРА ГРЯДКА

Гринь В. П. Коренеплідні овочеві і пряні рослини	4
Філіпчук П. М. Вирощуйте патисони	7
Волинець В. І., Волинець Н. Ф. Пророщування насіння підвищує урожай	8
Шпильова Л. Д. Мокра бактеріальна гниль картоплі	9

ХОДИМТЕ В САД

Тихтілова С. Г. Сорти черешні для південних областей	10
Баточенко В. М. Надпізні вишні і черешні	11
Лисанюк В. Г. Омолоджувати чи садити заново?	12
Гарбаренко О. О. Якщо сунічник загустівся	13
Задерака С. Ю. Новий спосіб щеплення	14
Мазур О. Д. Миколаївська прищипка	15

КВІТНИК

Кириченко В. Ф. Нарциси з розрізною коронкою	16
Василевський С. Ще раз про глоксинію	17

ДОМАШНЯ ФЕРМА

Івлева Д. С. Кури, гуси, качки, індички	18
Новинки науки і техніки	20

ЛІКИ НАВКОЛО НАС

Іванічок Б. М. Веселить серце і душу	22
Беспалов В. В. Ехінацея пурпурова	22

ДІМ І САДИБА

Лошаков Г. Й. Метаморфози «карткового» будиночка	24
Служба взаємодопомоги	26
Секрети кухні тітки Насті	28
Наш календар	30

Головний редактор **М. І. ХАЛИМОНЕНКО**

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

**М. В. АНДРІЄНКО, Д. Я. ВАСИЛЕНКО, В. П. ГРИНЬ,
А. Б. ГУЛЬЧАК, Б. К. ДОНГАШ, А. М. КАПІТУЛЬСЬКА,
А. І. КОВАЛЕВСЬКИЙ, Т. П. КОЛОДНИЦЬКА (художній редактор),
І. Ф. КУШТЕНКО (заст. головного редактора), А. О. КУЧЕР,
М. І. ЛАВРИК, В. Г. ЛИСАНЮК, А. П. ЛИСЕНКО,
Ф. П. ЛІВИНСЬКИЙ (відповідальний секретар),
І. І. ХОМЕНКО, С. А. ШЕВЧЕНКО**

Технічний редактор **Г. А. КОВАЛЕНКО**

Коректор **Л. А. ПОЛІЩУК**

«Дім, сад, город» (українською мовою)

Щомісячний виробничо-практичний журнал
№ 4, квітень, 1993 р.
Видається з 1989 р.
Київ, видавництво «Нива»

Здано до набору 15.02.93. Підписано до друку 24.03.93.
Формат 60×84¹/₈. Папір офсетний № 1. Офсетний друк.
3,72 умовн. друк. арк., 16,74 умовн. фарб.-відб., 7,5 обл.-вид. арк.
Тираж 306998 прим. Зам. 0118304.

Адреса редакції: 252054, Київ-54, вул. Павлівська, 11-г, тел. 216-05-40.
Відділ листів і реклами — 216-40-25.
Журнальний комплекс видавництва «Преса України»,
252146, Київ-146, вул. Героїв космосу, 6.

Чому не одержують «Пасіку»?

Ще в кінці минулого року до редакції «Дому, саду, городу» чи помилково на газету «Сільські вісті» почали надходити тривожні листи передплатників із одним і тим же запитанням: чому вони не одержали двох-трьох останніх номерів журналу «Пасіка»? «Я — дописувач вашого журналу, — пише, приміром, К. Г. Лютий з Полтави. — Справа в тім, що, крім першого числа, я не одержав жодного наступного журналу «Пасіка». Передплатив його і на 1993 рік, та й переживаю, чи одержуватиму». Цей лист писався 17.12.1992 р. Подібні листи написали пасічник-аматор з села Харківці Пирятинського району тієї ж області М. І. Кирилець, Г. П. Кацідим з м. Хмельницького, В. О. Гусаров з м. Макіївки, О. П. Вайленко з селища Білокуракине на Луганщині, Я. В. Генза з села Яблунів Галицького району Івано-Франківської області, Є. Ф. Тасиць з Кривого Рога, А. В. Лютенко з м. Каховки та інші.

Сподіваємося, що до цього часу поштові відділення вже розраховалися із передплатниками «Пасіки» за 1992 рік. А якщо ні, то хай, як мовиться, це буде на совісті їх працівників. Бо ніяких інших причин — передплатники мають це знати — для недержання чи великого запізнення з надходженням журналу «Пасіка» не було і немає. Ось і перший номер «Пасіки» за 1993 рік було надруковано ще до 20 березня ц. р., коли писалися ці рядки.

На жаль, зв'язківці багатьох поштових відділень республіки нерідко підводять наших передплатників, а заодно й редакцію, оскільки подібні скарги адресуються саме їй. Хоч вини редакції в цих негараздах немає.

РЕДАКЦІЯ



Чи будемо з журналом?

Саме так стоїть сьогодні питання. Бути чи не бути? І не лише для «Дому, саду, городу», ще недавно, здавалось, благополучного завдяки дружній передплаті масового видання. На грані фінансового краху переважна більшість українських газет і журналів. Якщо держава не допоможе, не підтримає, їм не вижити за теперішніх темпів інфляції та стихійного росту цін.

На жаль, нам і ця рятівна «соломинка» не світить. «Дім, сад, город», як завжди, покладається тільки на своїх передплатників. Якщо такий журнал вам потрібен, шановні друзі, якщо ви знаходите в ньому якусь зернину досвіду і вона, та зернина, проростає на вашому городі, дачній ділянці чи в садку щедрими овочами, картоплею, фруктами, ягодами й допомагає вижити, то вас не злякає його нова передплатна ціна. Бо матеріалізований у тих земних плодах словесний досвід має ціну значно вищу передплатної за журнал, яка з липня ц. р. становитиме 100 карбованців. Зрештою, чого варта сьогодні та сотня, ви самі розумієте.

Проте не будемо вас переконувати, вам, передплатникам, самим вирішувати долю «ДСГ». Ми й не станемо повторно обґрунтовувати нову передплатну ціну журналу, говорити про кількаразові підвищення цін на папір, послуги зв'язківців і друкарні — про це

писали в попередньому номері. Просто ще раз пояснимо умови допередплати на наше видання.

Якщо ви передплатили «ДСГ» на весь 1993 рік, то за ці гроші одержите тільки шість перших номерів журналу. Відповідна кількість номерів по № 6 включно надійде й тим, хто передплатив його в цьому році до квітня. А щоб одержувати журнал до кінця року, треба заново оформити передплату на друге півріччя з розрахунку по 100 карбованців за номер. Передплатити «ДСГ» можна в усіх поштових відділеннях до 15 травня 1993 року.

**Передплатна ціна на журнал «Дім, сад, город»
на друге півріччя 1993 року
600 карбованців**

Те саме з додатками («Наш дім», «Пасіка», «Мисливець і рибалка»), які виходять раз на квартал. З другого півріччя слід оформити передплату заново.

**Передплатна ціна на журнали
«Наш дім», «Пасіка»,
«Мисливець і рибалка»
на друге півріччя 1993 року
200 карбованців**

Нагадуємо: передплата на друге півріччя триватиме до 15 травня.